F. VINCENZO CORRADO D'ETÀ SUA D'ANNI XL
IL CORRADO ORITAN VINCENZO È QUESTO,
MECCANICO IMMORTAL, DI PREGJ ONUSTO:
GALANTE IL CUOCO, E'L CREDENZIER DI GUSTO,
OPRE SON SUE- TI BASTA INTENDI IL RESTO

DEL
CIBO PITAGORICO
OVVERO ERBACEO
PER USO DE' NOBILI, E DE' LETTERATI

OPERA MECCANICA

DELL' ORITANO

VINCENZO CORRADO

IN NAPOLI MDCCLXXXI.

Nella Stamperia dei FRATELLI RAIMONDI

Con licenza de' Superiori.

A SUA ECCELLENZA

GIOVANNI CHILD

TYLNEY

CONTE TYLNEY, VISCONTE DI CASTLEMAIN, BARONE DI NEWTON, E CAVALIER BARONETTO.

MILORD

A dedicazione dei Libri può considerarsi, o come un dono, che a qualche Persona dall' Autore facciasi dell' Opera sua, o come una raccomandazione, che della dett'Opera faccia l' Autore a tale Persona, la quale possa e vaglia dalle ingiuste accuse, e dalle ingiurie nimiche difenderla. E però volendo io questo terzo Volume di mie fatiche indritte peranche al buon gusto di preparare i Cibi, per soddisfare il desiderio de' Nobili, e de' Letterati, pubblicar colle stampe, non ho esitato punto col mio pensiere se dovessi, o nò dedicarlo a VOI. So ben io con quanta genialità VOI abbiate accolte le altre mie Operette, quanto gradimento abbiate mostrato nel rileggerle, e meco su di tali cose conferire. Al che deve aggiugnersi, che aperto mi abbiate l'animo VOSTRO

di

di non iſdegnare l' offerta, che io vi avrei fatta di qualunque altro prodotto della mia povera mente . E chi non vede per altra parte come queſto mio Libro in ſicura tutela ſia poſto da me ſotto il VOSTRO NOME , il quale non ſolamente dalla Brettagna , ma da Napoli , e da Italia tutta vien giuſtamente per cento e mille titoli riſpettato , riverito ; ed onorato ? E tanto meno io temo, che alcun Ariſtarco voglia macchiare queſte coſe da me ſcritte nel preſente Libro a VOI donato, e raccomandato, quanto che troppo la Gente noſtra, e la foraſtiera è perſuaſa, che VOI oggi del buon guſto nel mangiare reſo vi ſiate il modello . A me ora intanto altro non reſta ſe non ſe altamente pregarvi, perche facendo VOI uſo della VOSTRA incomparabile umanità mi accordiate immutabilmente il glorioſo titolo di eſſere

MILORD

Voſtro Umiliſs. ed Obbligatiſs. S
Vincenzo Corrado.

PREFAZIONE

PItagora nell' atto, che dalla Cattedra nella nostra Italica Scuola dettava sistemi, che riguardavano quanto mai fosse fuori di esso lui, e di noi per pascere l'intelletto e l' animo, non trascurò di sistemare peranche ciò che meglio, e più opportunamente al nutrimento ed alla conservazione del meccanico nostro vivere conducesse. E però dettando egli canoni e leggi (come dir si voglia) per la Cucina delli suoi Uditori e Seguaci, non di carni di Animali *ei disse* Quadrupedi, o Volatili, o di Pesci imbandite vengano le Mense di quanti han voglia di più lungamente, e più sanamente vivere, ma soltanto di Vegetabili Erbe, di Radici, di Foglie, di Fiori. *Ebbe cotesto Filosofante la somma disgrazia di non essere da tutti inteso, come sovente la savia Donna Stobeo sua Moglie n' espose li giusti lamenti: e com' egli la trasmigrazione delle Anime avesse insegnata, così dalli Silenziarj Scolari suoi, e da parecchi altri prevenuti da quel di lui falso sistema, il divieto delli cibi animaleschi, e la prescrizione delli soli cibi Erbacei, furon presi nel sinistro senso di una superstiziosa venerazione, ch' egli avesse per gli Animali, nelle macchine dei quali le Anime Umane dopo la morte fossero trasmigrate. Ma che che siane di ciò, egli è indubitata cosa, che li Cibi Erbacei siano più confacenti all' Uomo, per cui vedesi la più parte dei Naturalisti a quella opinione inc*

cli

clinata, che l' Uomo naturalmente non sia carnivoro. E se noi ponghiamo mente al parlare delle antiche scritture, rilevaremo con tutta chiarezza che le Frutta della terra destinate vennero al nutrimento dell'Uomo, e che sopra dei Pesci, degli Animali terrestri, e dei Volatili n' ebbe lo stesso Uomo soltanto il dominio; sicchè l' essersi poi dati alcuni Uomini ad alimentarsi di Animali fosse stata una necessità di alcuni luoghi, oppure un lusso.

Non senza ragione quindi la Italiana Gente, ansi avvedutamente oggi più che in altro tempo le Pitagoriche Leggi ha ripigliate ad osservare con tutto impegno nelle Cucine, e nelle Mense: e le Nazioni anche più culte, che da Italia sono lontane, han preso il gusto di dare al corpo nutrimento più sano, gustoso, e facile per mezzo di Erbe.

Ed ecco perciò tutta la Scuola Cucinaria posta in movimento per inventar nuovi modi a poter preparare e condire Radici, ed Erbe per mezzo di altri simili vegetabili, onde non solamente grato al palato si renda il semplice Pitagorico cibo, ma eziandio possa soddisfarsi al lusso nell' imbandire laute Mense da simili semplicità composte. E questo è il fine perchè il presente piccolo Trattato del Cibo Pitagorico, ossia Erbaceo venga quì ora disteso, ed a comune uso, e utilità pubblicato.

Vero egli è, che non tutti li Vegetabili dei quali se ne prescrive quì la preparazione siano li più perfetti, e giovevoli al nutrimento nostro. Ma ciò ha dovuto farsi per accomodarsi al gusto comune, ed alla moda presente delle Tavole: su di che qualunque Aristarco non avrà che opporre.

Nel presente Trattato, volendosi imitare la simile semplicità della materia del soggetto, con semplici e chiare parole si darà la pratica come varie Radici, ed Erbe, e Fiori, dando loro proporzionato condimento con sughi di carne, con latte di Animali, e di semi, con butirro, con olio, con uova, e con altr' Erbe odorifere e gustose debano prepararsi. E intanto per allettare i Leggitori, ad ogni articolo alcuna cosa verrà premessa, che risguarda la natura, e le virtù del Vegetabile di cui se ne voglian preparare le diverse Vivande.

E

E già qui ſiegue in prima la maniera di far i Brodi , i Colì , e le Purè neceſſarj pel condimento : ed in ſecondo luogo la nota dei Vegetabili , dei quali nel preſente Libro ſe ne preſcrive il modò di prepararli: avendo io in ciò fare procurato di mettere in ſalvo anche il luſſo nell' imbandire con ſimili generi una menſa di formalità, e nel tempo ſteſſo di ſoddisfare il guſto delicato dei Nobili, e di provvedere alla conſervazione dei Letterati .

N O T A

DEL CIBO PITAGORICO, OVVERO ERBACEO

SUA PREPARAZIONE, ED IMBANDIGIONE

ACciocchè la preparazione delle Vivande de' Vegetabili Erbe, Radici, Foglie, Fiori, e Frutta possa riuscire utile e facile, si dà in prima la maniera di fare i necessarj Brodi, Colì, e Purè con che si devono cuocere, condire, ed imbandire le sudette Vivande.

CAPITOLO I.

Delli Brodi, Colì, e Purè

DUe soli brodi da grasso necessitano per la cottura, e conditura delle Vivande del presente Trattato, cioè uno bianco, e l'altro oscuro; e due da magro, che sono, uno con butirro, e l'altro con olio.

Brodo bianco = Il primo si fa mettendo in una Marmitta con acqua al fuoco della carne di Bue, con Polleria, presciutto di porco, e qualche Orecchio o Piede di Vitello; e quando avrà bollita, e cavata la spuma alle carni, si condiranno di sale, di una cipolla conficcata di garofani e di stecchi di cannella, e di un mazzetto d' Erbe odorifere e gustose, come sellari, petrosemolo, targone, maggiorana, basilico, timo, cerfoglio ec. facendo (con la marmitta ben chiusa) tutte le carni ben cuocere e disfare, acciò sostanzioso riesca il brodo.

Brodo oscuro = Il secondo brodo si farà con mettere nel fondo d'una Cassarola distese delle fette di lardo, e sopra d'esse cipolle per me-

tà divise, carne magra di Bue in tocchi, e presciutto in grosse fette. Si metterà ben chiusa la Cassarola a giusto grado di fuoco, facendo così stagionare le carni: e quando si conoscerà che siano del loro umido disseccate, allora si bagneranno con brodo di piedi di Vitello bolliti con un Gallo, o Gallina, si condiranno di sale, e degli aromati, ed erbe anzidette. Si farà il tutto ben cuocere in maniera da fare un brodo di sostanza, e di un ambrato colore.

Brodo con Butirro = Soffritto che sarà un pezzo di Butirro in una cassarola con cipolle, rafano, e sellari, ci si metterà della carne di Testugine, e delle Rane, si bagnaranno con bastante acqua, si condiranno di aromati, ed erbe, e si faranno bollire, sintantochè il brodo sarà fatto.

Brodo con Olio = L'Olio si mette in una Marmitta con cipolle, pastinache, sellari, radici di petrosemolo, aromati, ed alloro; e quando tutto ciò sarà ben soffritto, si bagnerà con la bastante acqua, e ci si metterà della carne di Tinca, oppur d'Orata, Pescatrice, Scorfano, Lucerna, o altro Pesce di tal natura, capace a rendere un brodo gustoso, e di sostanza. Ed acciocchè i brodi possano riuscire secondo il perfetto meccanismo della Scuola Cucinaria, e di piacere agli amatori del buon gusto de' Cibi, fa di bisogno che prima di servirli si sgrassino, e si ribollino con uova sbattute per depurarli e chiarirli, e dopo passarli per un fitto e bianco panno lino, e carta ancora se occorrerà.

DELLI COLI'

Colì non è altro se non che un denso sugo, o brodo cavato dalle carni per lo necessario condimento di certe Vivande, particolarmente per l'Erbacee, le quali contengono poco di loro natural sapore; onde per renderle piacevoli bisogna alle volte con tali condimenti servirle.

Colì di Cappone = Pulito un Cappone ed involto nelle fette di lardo, se li farà dare mezza cottura allo spiedo; indi con fette di presciutto, aromati, e sellari si farà in cassarola finir di cuocere con ottimo brodo chiaro. Si pesterà dopo con croste di pane fritto con butirro, pinocchi, gialli d'uova, e panna di latte, e si stemprerà con l'istesso suo brodo, in modo che sia denso; si passerà per setaccio, si sgrasserà, e si terrà caldo ad uso.

Colì di Bue = Data mezza cottura allo spiedo ad una grossa costa di Bue, si farà finir di cuocere in cassarola con fette di presciutto, uno spicchio d'aglio, timo, ed aromati intieri, bagnandola con brodo oscuro, col quale ci si faranno bollire delle croste di pane. Disfatta la carne ed addensato il brodo si passerà per setaccio, si sgrasserà, e si servirà condito di sugo di limone.

Colì di Presciutto = Si facciano soffriggere nel butirro grosse fette di presciutto con una fetta di carne di Vitello, aromati, scalogne, timo, ed alloro; e soffritte si bagnano con brodo di Bue, e con croste di pane si la-

si lasciano cuocere. Dopo si caverà tutto, e si pesterà, sciogliendolo con l'istesso brodo, in modo che resti denso; si passerà per setaccio, e sgrassato si terrà ad uso.

Colì di Vitello = Quantità di fette di carne magra di Vitello con presciutto, scalogne, sellari, ed aromati si mettono a soffriggere con butirro, e quando si sono a lento fuoco arrossite ci si mette un pò di fior di farina, si bagnano con ottimo brodo, e si lasciano cuocere e disfare. Si passerà dopo il denso loro brodo, si sgrasserà, e con odor di targone si servirà.

Colì di Pesce = Pezzi di carne di Tinca, o altro Pesce, si soffriggono in olio con cipolle, acciughe, petrosemolo, maggiorana, e funghi, e soffritto tutto si bagnerà con latte di mandorle abbrustolite e peste con una mollica di pane bagnata in brodo. Disfatto tutto si passerà il brodo, e si servirà.

Colì di Gambari = Bolliti i Gambari in acqua con sale si pestino, e si soffriggano con butirro, timo, alloro, aromati, ed un pizzico di fior di farina; si bagnano con loro brodo ove han bolliti, che addensato si passa per setaccio, e si servirà sgrassato con sugo di limone.

DELLE PURE'

Sono anche le Purè condimento gustoso, e quasi necessario per un maggior sapore ad alcune Vivande Erbacee. Ecco la facile maniera di farle.

Purè di latte = Soffritto che sarà per poco un pezzo di butirro con un cucchiajo di fior di farina, si bagnerà con latte, e panna di esso, si condirà di sale, e di cannella in stecchi, e si farà adagiatamente addensare. Si passerà, dopo per setaccio, e si servira calda la Purè.

Purè di Bottariche = Si pestano Bottariche con pinocchi, qualche acciuga, ed una mollica di pane bagnata in aceto; e quando tutto è ben fino pesto si stemprerà con aceto ed olio, si passerà per setaccio, e si servirà la Purè fredda.

Purè di Faggioli = Si cuocono i Faggioli in acqua con sale, olio, agli, petrosemolo, timo, e scalogne, e cotti si pestano con acciughe e filetti di pesce in brodo; pesto il tutto si scioglierà con l'istesso brodo, si passerà per setaccio, e sarà fatta la Purè.

Purè di Butirro = Il Butirro liquefatto s'incorpora con gialli d'uova, e poche goccie di sugo di limone con un coppino di brodo chiaro. Si farà addensare a lento fuoco raggirandolo con mescola di legno in modo che non facci grumetti.

Purè di Ceci = Cotti che saranno i Ceci con brodo di carne, fette di presciutto, rafano, sale, pepe, e petrosemolo, si pesterà il tutto, e con l'istesso loro brodo si scioglierà; e quando sarà passata la Purè per setaccio si sgrasserà, e si terrà in caldo ad uso.

Purè di giallo di Ragosta = Quando la Ragosta è cotta, si aprirà ca-

vandone il giallo, il quale unito con bottariche si pesterà, si condirà di sale, e pepe, e si scioglierà con olio, e sugo di limone.

Purè d' Erbe = Si soffriggano con butirro cipolle, piselli verdi, maggiorana, sellari, rafano, targone, menta, timo, petrosemolo, ed acetosa, e condite di sale, e pepe si pestino con gialli d' uova duri, ed una mollica di pane bagnata in brodo di butirro, col quale si scioglierà tutto, si passerà per setaccio, e calda la Purè si servirà.

Purè di Pomidoro = Divisi i Pomidoro in quarti, si mettono a soffriggere con grasso, oppur olio, ed agli, petrosemolo, rafano, foglie d' alloro, e sellari, conditi di sale e pepe; e quando han bisogno di umido si bagnano con brodo, e ci si aggiungono bollendo delle croste di pane. Disfatto tutto si passa per setaccio, e si forma la Purè, da servirla sgrassata.

CAPITOLO II.

Di tutta la Cucinaria preparazione de' Vegetabili ec.

Della Lattuga

CHiamasi quest' Erba Lattuga perchè abonda di latte. Non vi è persona che non la conosca, poichè presso tutte le Nazioni sì antiche, che moderne è stata sempre in grandissima stima nelle Mense; se bene i Romani per una favolosa superstizione stiedero fino al tempo del Medico Musa a non mangiarla. La Lattuga è molto rinfrescante, ed è contro l'ubriachezza, perchè con la sua frigidità reprime il calor del vino, siccome d'ogni altro cibo caldo; e produce al dir di Bruirino, di Diascoride, di Ateneo, di Marziale, di Orazio, e del Magnanino Medico Milanese un'infinità di mirabili effetti: in conferma di ciò si legge nell' Antica Istoria, che Augusto da grave infermità coll' uso della Lattuga risanasse, onde in segno di gratitudine l' eresse una Statua.

Lattuga in Insalata = Sia la Lattuga cappuccia, o lunga, oppur crespa è sempre di piacere per uso d' insalata tanto cruda che cotta; e per mitigare la sua frigidità si puol unire con foglie di targone, e di rughetta, e condirla con olio, aceto, e sale.

In insalata alla Corradina = Si pestano gialli d'uova duri con bottariche, pinocchi, e tangone; e pesto il tutto ben fino si sciolga con olio, aceto, e sugo di limone. Con questa salsa, condita di sale, e pepe, s' imbandisce la Lattuga cruda, oppur cotta.

Alla Purè di Ragosta = Quando si vuol servir cotta la Lattuga si puol condire con giallo di ragosta, il quale si caverà quando è cotta, si unirà con bottariche, e se ne formerà, pestando l' uno con l' altra, una salsa

ſalſa condita di targone trito, di ſale, e pepe.

In Pottaggio alla Semplice = Bollite per poco le Lattughe in acqua, ſi paſſano dopo a finir di cuocere in ottimo brodo di Bue, e nel ſervirle ſi ligano con gialli d'uova, con l'iſteſſo brodo ſtemprati.

In Pottaggio all'Olio = Bollite che ſaranno le Lattughe per poco nell' acqua, ſi paſſano in brodo di peſce nel quale ſi finiranno di cuocere, e nel ſervirle ſi copriranno con Purè di Ceci, o pur ſemplici.

Farſite alla Parmegiana = Alle Lattughe intiere ſe le fa dare una bollita con acqua, e ſale, e poi ſi mettono in acqua freſca, e freddate che ſaranno ſi aſciugano con panno lino. Si riempino dappoi con un paſtume compoſto di gialli d'uova, cacio grattato, butirro, petroſemolo trito, e maggiorana. Ripiene ſi mettono a finir di cuocere nel brodo chiaro ben condito, e nel ſervirle ſi coprino con Purè di gialli d'uova ſtemprati con l'iſteſſo brodo.

Alla Panna = Bollite in acqua le Lattughe, ſi riempino con cervelle d'agnello bollite in brodo e disfatte con gialli d'uova, panna di latte, maggiorana trita, ed aromati; ſi mettono a finir di cuocere in guſtoſo brodo di Bue, e nel ſervirle ſi coprono con panna di latte ſtemprata con l'iſteſſo brodo.

Farſite al Riſo = Dopo che le Lattughe han bollito poco in brodo, ſi riempino con riſo cotto in latte con butirro, condito di gialli d'uova, e cannella in polvere. Ripiene ſi faranno finir di cuocere in un vaſe con latte, e butirro.

Imboracciate alla Crema = Quando le Lattughe han bollito come ſopra, ſi riempiono con crema di latte addenſata, e cotta con gialli d'uova, parmegiano, e butirro. Ripiene s'infarinano, ſi paſſano nell'uova sbattute, e nel pane e parmegiano grattato; e così ſi friggono, e ſi ſervono.

Alla Polacca = Si fa cuocere una Pollanca allo ſpiedo involta nelle fette di lardo, e cotta, ſi peſta con maggiorana, pinocchi, e panna di latte; dopo ſi ſtempra con brodo di Bue, e ſi paſſa per ſetaccio l'addenſato brodo, con che ſi condiranno le Lattughe, cotte prima in brodo.

Al Colì di Bue = Si cuocono le Lattughe in brodo, e cotte ſi accomodano nel piatto tramezzate di provature in fette, foglie di menta, e timo, ſi coprono con un Colì di Bue, ſi fanno ſtagionare per poco al fuoco, e ſi ſervono.

Alla Certoſina = Si peſta la carne di qualſivoglia peſce con pinocchi, acciughe, petroſemolo ed un ſenſo d'aglio, e ſi liga queſto paſtume con uova, e con aromati in polvere ſi condiſce. Se ne riempiono dopo le Lattughe, prima bollite in acqua, ed in brodo di peſce ſi faranno finir di cuocere, per poi ſervirle con Purè di Ceci.

Alla Campagnola = Cotte che ſaranno le Lattughe in acqua con ſale, ſi ſervono condite con un ragù di erbette aromatiche ſoffritte in olio.

Al Colì di Gambari = Le Lattughe cotte con brodo di peſce condito di erbette, ſale, e pepe, ſi ſervono coverte, e ben' incorporate con Colì di Gambari.

All'

All' Oritana = Dopo che han bollito le Lattughe in acqua con ſale, ſi paſſano a ſoffriggere con olio, aglio, acciughe, ed erbette; e cotte ſi ſervono con Purè d' Erbe ſiccome di ſopra ſi è detto.

Alla Salſa moderna = Cotte che ſaranno le Lattughe in acqua con ſale, ſi laſciano in acqua freſca freddare, e freddate ſi ſervono condite di una ſalſa di acciughe, pinocchi, menta, capparini, ed aglio, tutto peſto e ſtemprato con olio, ed aceto.

DELLI SPINACI

Sono li Spinaci dolci, che naſcono da ſeme ſpinoſo. Se ne fa uſo molto nelle Cucine; e l' Autor dell' Economia del Cittadino in Villa narra, che il primo che mangiaſſe queſt' erba fu Democrido Tiranno, il quale conobbe anche che il ſuo ſugo ſia rimedio contro li Scorpioni. Egli n' era delli Spinaci tanto amante, che ogni mattina ne volea mangiare una vivanda, condita ſecondo il meccaniſmo di quel ſuo Cuoco, che la chiamava Spinacèa.

Spinaci All' Olio = Se li dà alli ſpinaci un ſol bollo nell' acqua, e dopo aſciugati da quella, ſi ſoffriggono con olio, aglio, acciughe, paſſarina, petroſemolo, timo, ſale, e pepe. Cotti ſi ſervono con ſugo di limone.

Alla Vincenzina = Preſone dalli Spinaci le ſole foglie, ſi fanno ammortire nell' acqua bollente, e dopo ſi tritolano, e ſi ſoffriggono con butirro, petroſemolo, aglio, ſale, e pepe; e quando ſono per ſervirli ſi condiſcono di parmegiano grattato, e di gialli d' uova.

Alla Panna = Ammortite le foglie di Spinaci con acqua bollente, tritolate dopo, e ſoffritte con butirro, erbette, ed aromati, come ſi è detto, ſi ligano nel ſervirli con panna di latte, e con croſtini di pan fritto intorno s' imbandiſcono.

Alla Malteſe = Si peſtano dei pinocchi con filetti di peſce, menta, ed aglio, e ſi ſtempra tutto con brodo di peſce, e ſugo di limone; e quando li ſpinaci ſon tritolati, e ſoffritti, ſi ligano con queſta ſalſa, e ſi ſervono.

In Bignè = Li Spinaci bolliti appena in acqua, tritolati, e ſoffritti con butirro, timo, ed aromati, ſi ligano con panna di latte, provatura grattata, e gialli d' uova. Raſſodati che ſaranno, e freddati, ſe ne formano rotondi bocconi, i quali involti nel fior di farina, e nell' uova sbattute, ſi friggono, e ſi ſervono con Purè di latte, o ſenza.

Alla Polacca = Dopo bolliti in acqua li Spinaci ſi ſoffriggono con olio, cipolline, aglio, acciughe, e mandorle bruſtolite; e quando ſaranno aſciugati dall' umido ſi peſtano con una mollica di pane: e fattone un paſtume ben fino ligato con uova, ſi riduce in bocconi, che s' infarinano, ſi paſſano nell' uova sbattute, s' involtano nel pane grattato, e ſi friggono per ſervirli caldi.

In Bocconi = Soffritti li Spinaci come qui ſopra ſi è detto e tritolati,

ti, si uniscono con acciughe, passarina, fegati di Rane e coscie prima cotte in brodo, formandone un ragù da riempirne de'piccoli pasticcetti cotti al forno, oppure fritti.

In Buden = Bolliti, e soffritti con grasso li Spinaci, si pestano con cedro candito, grasso di vitello, pistacchi, ed una mollica di pane in latte bagnata. Si condiscono dopo con gialli d'uova, panna di latte, e latte, e si metta questo composto in una cassarola sul fuoco per farlo addensare, ragirandolo sempre con mescola di legno; addensato che sarà si metterà in una Cassarola unta di grasso, e polverata di pane per farlo assodare nel forno, e servir il Buden caldo.

Farsito al Latte = Le foglie grandi di Spinaci bollite appena nel brodo, si mettono aperte, e divise l'una dall'altra sopra un panno, alle quali ci si metterà sopra di ciascheduna un pastume fatto con gialli d'uova, butirro, parmegiano grattato, e petrosemolo trito. Ciò fatto s' involtano per lungo, e si accomodano nel piatto coverte di crema, e butirro; e quando nel forno si sono del tutto incorporate, si servono calde.

In Gnocchi al Colì di presciutto = Cotti che saranno in brodo li Spinaci, si pestano con ricotta, cacio, e pangratto, si condiscono di aromat' in polvere, e si ligano con uova in modo che resti il composto sodo. Si riduce in bocconi alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati si buttano nel brodo bollente, e subito che vanno a galla, bisogna cavarli, e metterli nel piatto tramezzati di formaggio grattato, e Colì di presciutto per sopra.

In Bignè alla pastetta = Si facci una pastetta con farina, un pezzetto di lievito, acqua, vino bianco, e sale, e si lasci lievitare a luogo caldo. Dopo si prendono le foglie di Spinaci, soffritti prima in olio con acciughe, e si attuffano in bocconi nella detta pastetta, che vestiti di quella si friggono, e si servono caldi.

In Torta alla Lombarda = Soffritti li Spinaci con butirro, e tritolati con grasso di Vitello, e cedro candito, si uniscono con ricotta, poco zucchero, ed uova sbattute, e se ne forma il ripieno di una Torta allo sfoglio.

In Torta alla Paolotta = Li Spinaci si soffriggono con olio, aglio, capparini, passarina, pinocchi, petrosemolo, e carne di pesce a filetti, tutto condito di aromati; e quando saranno cotti, e freddati, se ne forma la Torta con pasta sotto, e sopra.

In Frittata alla Corradina = Quando li Spinaci son soffritti con grasso di Vitello, ed erbe odorifere, si mescolano con panna di latte, provatura grattata, ed uova sbattute, e se ne fa una frittata da servirla calda con crostini intorno.

DEL CAVOLO CAPPUCCIO

Marco Catone, e Celio Apicio lodavano tanto il Cavolo Cappuccio,

cio, che arrivarono a dire esser' epilogate in questo tutte le virtù e sapori dell'altr' erbe; vale a dire che di questa foglia n'erano avidissimi anche gli Antichi, siccome ne sono i Moderni, e particolarmente gli abitatori del vago Sebeto. Crespino Medico ne ha scritto tanto delle virtù del Cavolo cappuccio, che l'accomoda per medicina d'ogn' infermità. Cresce questa pianta, e col crescere si rotondano le sue foglie, si racchiudono a guisa d'un globo, e divengono bianche, e tenere; e quanto più è corto il gambo, altrettanto vien grosso e rotondo.

In Pottaggio da grasso = Si sfronda il Cavolo cappuccio, e se ne tolgono le coste dure, si tagliano a filetti le fronde, e se le dà qualche bollo nell'acqua con sale, passandole subito in acqua fresca. Si mettono dopo a finir di cuocere in ottimo brodo di Bue, condito di presciutto, cervellato, basilico, ed aglio; e quando avranno preso gusto si sgrassa il brodo. e si serve il Pottaggio.

In Pottaggio al Butirro = Tagliate a filetti le foglie del Cavolo e bollite in acqua con sale, si mettono a freddare in acqua fresca, ed indi si passano a finir di cuocere in brodo condito di butirro, sellari triti, maggiorana, basilico, e timo; e nel servirle si ligano con gialli d'uova, e cacio grattato.

In Pottaggio all' Olio = Quando le foglie del Cavolo son tagliate, e bollite in acqua come si è detto, si mettono in gustoso brodo di pesce a finir di cuocere, oppure si soffriggono con olio, aglio, acciughe, timo, e semi di finocchio, condite di sale e pepe.

Farsito al Riso = Bollito intiero in acqua un Cavolo Cappuccio, e passato a freddare in acqua fresca, si asciuga dopo, e si riempie tra foglia e foglia con riso, cotto prima in ottimo brodo, condito di formaggio, di uova, e d'erbette aromatiche trite; ripieno, e ligato, si mette in un vase a cuocere con brodo di Bue, condito di aglio, e basilico, e cotto si serve con Colì di Vitello.

Farsito alla Corradina = Bollito che avrà intiero il Cavolo in acqua, freddato, ed asciugato, si riempie con un pastume di gialli d'uova, parmegiano, grasso di presciutto, e di Vitello, basilico, pepe, magiorana, ed un senso d'aglio, tutto ben fino pesto, e di un cocchiajo di Colì di presciutto condito. Si rotonda e s' involta in rete di Vitello per farlo cuocere allo spiedo; e prima di servirlo se li farà una crosta con pane, e parmegiano grattato.

Al Colì di Vitello = Le foglie del Cavolo bollite in acqua ed asciugate si stendano l'una separata dall'altra, e sopra ciascheduna ci si mette un ripieno composto con midolla di Bue, cervelle di agnello, cacio grattato, basilico, e gialli d'uova, tutto pesto, e condito di aromati. Ciò fatto s' involtano ben strette, ed in brodo da grasso si lasciano cuocere; servendole dopo con Colì di Cappone.

Farsita in Bignè = Ripiene le foglie del Cavolo e cotte come qui si è detto, si lasciano freddare, s' infarinano, si passano nell' uova sbattu-

tute, e si friggono; servendole calde con Purè di Butirro.

Farsite alla Panna = Si riempiono le foglie del Cavolo con ricotta mescolata con cacio grattato, gialli d'uova, tartufi triti, e presciutto, e si fanno in brodo cuocere, per servirle dopo con Purè di Latte.

In Frittata = Tritolate e cotte in brodo le foglie del Cavolo, si mescolano (fuor del brodo) con midolla di Bue, basilico, maggiorana, cacio, fette di provature, pepe ed uova sbattute, in modo da formarne una frittata da servirla calda.

Alla Certosina = Dopo che le foglie del Cavolo sono state come l'anzidette bollite e freddate, si riempiono con carne di pesce e con acciughe, tarantello, petrosemolo e di aromati condite; ed involte poi si fanno finir di cuocere in brodo di pesce, e si servono con Purè di Ceci, o di Faggioli.

DELLI SELLARI

I Sellari sono l'istessi che l'Appj presso gli antichi, che servivano per ornamento de' Sepolcri, senza che ne facessero uso per cibo; ma mercè la cognizione de' moderni son divenuti i Sellari necessarj alla Cucina, e gustosissimi al palato. Eccone le varie maniere di prepararli.

Pottaggio di Sellari = Puliti dal verde, e dal duro i Sellari e ridotti in pezzi, si mettono a cuocere in gustoso brodo di Bue o di Cappone con fogl e trite d'acetosa e di targone. Prima di servirli si ligano con gialli d'uova stemperati con l'istesso brodo.

In Pottaggio in altro modo = Si mettono a cuocere i Sellari con brodo di butirro o pesce, e nel servirli si copriranno con Purè d'erbe soffritte con butirro, o olio.

Alla Moda = Si dividono per metà i sellari e si mettono a cuocere in brodo chiaro; dopo si accomodano nel piatto tramezzati di parmegiano, e con Colì di Cappone coperti; e staggionati sopra le ceneri calde si serviranno.

Alla Maltese = Ridotti i Sellari alla cottura come dianzi si è detto, si accomodano nel piatto con fettoline di tartufi e provature, e con un denso Colì di Vitello, col quale si fanno a lento fuoco incorporare.

Alla Galante = Si faccia una farsa, ossia pastume composto di gialli d'uova duri, cacio grattato, panna di latte, e grasso di Vitello, e quando sarà tutto pesto si ligherà con uova, e se ne formeranno le vesti d'intorno alli sellari, che prima siano stati cotti in brodo. S'infarinano dopo, e si friggono con uova, servendoli caldi con Purè di Pomidoro, o senza.

Alla Nobile = Cotti i Sellari in brodo, si mettono in un vase su le ceneri calde con panna di latte, coriandri in polvere, cannella e butirro; e quando si hanno da servire si mettono nel piatto con fette di pane.

Alla Dama = I Sellari cotti in brodo ſi accomodano nel piatto tramezzati da erbette aromatiche trite, ſoffritte con graſſo, e ſi coprono con gialli d'uova duri peſti con pinocchi, e ſciolti con Purè di Cappone.

In Bocconi = Tagliati a dati i Sellari ſi mettono a cuocere in brodo di Cappone ben riſtretti e conditi di midolla di Bue, panna di latte, e gialli d'uova. In queſto modo ſi ſervono nelle caſſettine di pane bagnato nel latte, e fritto; o pure per ripieno di paſticcetti.

Al Colì di preſciutto = Diviſi per metà i Sellari, e cotti in brodo ſi aſciugano e ſi uniſcono di nuovo, tramezzandoci per ciaſcheduno una fettolina di preſciutto ed altra di parmeggiano, e così ordinati ſi accomodano nel piatto coverti con Colì di preſciutto, col quale ſi fanno a lento calore incorporare.

Alla Paſtetta = Si facci una liquida paſta con uova farina e latte, condita di ſale, ed in queſta ſi attufino i Sellari (prima bolliti in brodo). Si faccino ſriggere, e con zucchero in polvere ſervirli.

Al Colì di Gambari = I Sellari cotti in brodo di peſce, ſi ſervono tramezzati di fette di bottariche, e coverti di un denſo guſtoſo Colì di Gambari.

Alla Purè di Pomidoro = Bolliti per poco i Sellari nell' acqua, ſi paſſano o ſoffriggere con olio, aglio petroſemolo, ed acciughe, e ſi bagnano con Colì di Pomidoro, col quale riſtretti ſi ſervono caldi.

Alla Vicenzina = I Sellari crudi tagliati a filetti ſi condiſcono con Purè di bottariche, acciughe, menta, targone, e piſtacchi tutto peſto, e condito di pepe, e ſciolto con olio ſugo di limone ed acero.

In Frittata = Tritolati i Sellari, e ſoffritti con graſſo di vitello, preſciutto, ed erbette aromatiche, ſi mettano freddati nell' uova sbattute con panna di latte, e ſe ne formi una frittata. Con i Sellari cotti prima in brodo ſe ne fanno ottime fritture o con paſtetta, o con uova, o imboracciati con pan grattato e formaggio.

DELLE ZUCCHE

Sono le Zucche di varie ſorti, di diverſo guſto, e di lunga durata, poichè dall' Eſtate fino all' Inverno ſi trovano. Il Tanara ne parla con minutezza delle varie ſpecie, e fa vedere che le zucche erano in grandiſſima ſtima nel tempo di Marc'Antonio, ed il ſuo Medico Filotta l'aveva per cibo ſaluberrimo, percui ordinav' ai Romani che di zucche ſi mangiaſſero la mattina il Pottaggio o la Zuppa. Strambone Gallo loda le zucche lunghe, e Lampridio inſigne Cuoco inalza le Vernine. Io però volendomi uniformare al guſto vario degli Uomini procurerò parlar di tutte le ſpecie, e condirle in modo che piacciano.

Cime di Zucche alla Campagnola = Le prime che compariſcono nella Primavera ſono le zucchette, e queſte da che incominciano a ſcorrere ſopra la terra le loro cime, che alla Cucina ſervonſi, le quali ſi fanno cuo-

cere

cere in acqua con ſale; e cotte ſi mangiano condite di olio, ſale, pepe ſugo di limone, ed un ſenſo d'aglio.

All' Oritana = Data mezza cottura alle cime delle zucchette, ſi paſſano a finir di cuocere nell'olio, ſoffriggendole in eſſo con acciughe, aglio, petroſemolo, timo, ſale, e pepe; e con ſugo di limone ſervirle.

Al torna guſto = Si peſtano dell'acciughe con uno ſpicchio d'aglio, e rafano, e ſi faccia una ſalſa ſciolta con olio ed aceto, la quale ſi metterà ſopra le cime delle zucche bollite in acqua con ſale.

Zucchette in Inſalata = Le Zucchette tenere ſi fanno cuocere in acqua con ſale; e freddate poi ſi condiſcono con olio, acciughe, origano e pepe.

All' Italiana = Involte le Zucche in carta, ſi fanno cuocere ſotto le ceneri calde, oppure nel forno, e cotte ſi tagliano in fette, ſi condiſcono con olio, ſugo di limone, aglio, menta e pepe; e ſi ſervono.

Alla Dama = Peſte delle bottariche con acciughe, capparini, e targone, ſi ſtemprano con olio ed aceto, e ſe ne fa ſalſa da condire le Zucchettine cotte nel forno, o in acqua con ſale.

In Pottaggio da graſſo = Soffritte, che ſaranno cippolline con graſſo di preſciutto, petroſemolo, e baſilico, vi ſi mettono le Zucchettine tagliate a dati, ſi condiſcono di ſale e pepe, e ſi bagnano con ottimo brodo di Bue, col quale ſi cuoceranno. Nel ſervirle ſe le darà maggior condimento con gialli d'uova ſtemprati col brodo.

In Pottaggio da magro = Con olio ſi ſoffriggono ſcalogne, petroſemolo, timo, acciughe, ed aglio; e ſoffritte ci ſi mettono le zucchettine tagliate a dati, ſi condiſcono di ſale e pepe, e ſi bagnano con brodo di peſce. Cotte ſi ſervono con Purè di giallo di Ragoſta, oppur di Ceci.

Farſite alla Milaneſe = Le Zucchettine intiere, o a pezzi tagliati, ſi vuotano con arte, ſi bollono appena in acqua, e freddate ſi riempiono con riſo cotto in brodo, condito di cacio grattato, gialli d'uova, e midolla di Bue. Ciò fatto, ſi mettono a cuocere in brodo, e cotte ſi ſervono con Colì di Cappone, o Purè di latte.

Farſite alla Nobile = Con petti di Pollanche, graſſo di Vitello, parmegiano, pinocchi, e maggiorana, (tutto ben peſto) ſi fa un paſtume ligato con uova da riempire le Zucche, dopo che avranno in acqna bollite. Si faranno finir di cuocere in brodo, e cotte ſi ſervono con Purè di butirro, o Colì di Vitello.

Farſite alla Paolina = Vuotate che ſaranno le Zucche ſi riempino con carne di peſce peſta con acciughe, pinocchi, un ſenſo d'aglio, ed erbette, e ſi fan cuocere con brodo di peſce; cotte ſi ſervono con Purè di Faggioli, o di Ceci.

Alla Monaca = Si ſoffrigge in olio la cipolla ben trita, e dopo queſta le zucche tagliate a dati, e l'una con l'altre ſi fanno cuocere condite di ſale pepe, e petroſemolo. Prima di ſervirle ci ſi aggiungono de' pinocchi, capparini, olive trite, e latte di mandorle, col quale incorporate, s'imbandiſcono con croſtini intorno.

Alla Reale = Le zucche si tagliano a fette rotonde, si lasciano stare per qualche tempo a salpressare, ed asciugate poi da quell'umido che tramandano, s'infarinano e si friggono nel grasso; fritte si accomodano nel piatto tramezzate di panna di latte, o di Colì di Cappone.

Alla Paesana = Dopo che le zucche son fritte, come quì si è detto, si condiscono d'una salsa fatta con menta, petrosemolo, targone, aglio, acciughe, pepe, e poco zucchero, tutto ben pesto e sciolto con aceto.

DELLE ZUCCHE LUNGHE

Dopo le zucchette vengono le Zucche lunghe, le quali per uso della cucina sono eccellenti, ma non devono essere ne troppo piccole, ne troppo grosse. Queste prima di cuocerle bisogna raderle per lungo, e dappoi apparecchiarle non solo in tutte le maniere anzidette delle zucchette, ma ancora siccome quì si dirà.

Zucche alla Napoletana = Tagliate le Zucche in sottili fette rotonde si polverano di sale, e si lasciano così per qualche tempo a fine di farle tramandare un certo vischioso cattivo umore; dopo si spremano, s'infarinino, ed in grasso si friggano. Fritte si mettano ordinate nel piatto tramezzate di cacio e provatura grattata, basilico trito, zucchero e Colì di Bue oppure sugo di carne in stufa. Si lascino su le ceneri calde a staggionare, e calde si servano.

Alla Vergine = Fritte le Zucche come sopra, si accomodano tramezzate nel piatto con ricotta, butirro, zucchero, e cannella; è rassodate che saranno nel forno si servono.

Alla Delfina = Con latte di Vacca mescolato con gialli d'uova, butirro, cannella, e giulebbe si forma una densa Crema, con la quale si tramezzano le zucche fritte, e si servono a piacere.

All' Apiciana = Si fa una salsa agro-dolce composta di aceto, mele, sugo di limone, alloro, ed aromati in polvere. Si farà bollire ed addensare, e si verserà sopra le zucche fritte in olio.

Alla Giardiniera = Si pesta petrosemolo, menta, aglio, targone, acetosa, cappari, rafano, acciughe, ed una mollica di pane bagnata in aceto; è quando tutto è disfatto si scioglie con aceto, e si versa sopra le zucche fritte in olio.

Alli Gelosi = Fritte le zucche con grasso, si servono tramezzate di panna di latte, e di petti di pollanche arrostite e a fettoline tagliati.

All' Agresto = Le zucche tagliate a filetti, si friggono come le altre, e fritte si servono fredde con agresto sdiacciato ed unito con giulebbe.

DELLE ZUCCHE VERNINE.

Le Zucche Vernine son lunghe, grosse, di corteccia dura, e di un rosso gialliccio. Chiamansi Vernine perchè durano fuor della pianta tutto l'Inver-

verno, ma appese in luogo asciutto, e propriamente vicino al fumo della Cimminiera siccome i Contadini usano.

In Pottaggio al Cervellato = Pulita la Zucca dalla corteccia e semi, si taglia a dati, e si soffrigge con cipolle trite, timo, sellari, fettoline di presciutto, e pimento; e quando si ha da bagnare si farà con brodo di Bue e di cervellato; ligando il pottaggio nel servirlo con gialli d'uova, o pure con Colì di Vitello.

In Pottaggio all'Olio = Tagliata che sarà a dati, come sopra la Zucca, si soffrigge con scalogne, aglio, petrosemolo, sale, pepe, acciughe, e menta; si bagna dopo con brodo di pesce, oppur con latte di pinocchi col quale cotta la zucca si servirà.

Al dolce forte = Fettata la Zucca sottilmente, si fa purgare con sale come l'altre, ed infarinate dopo si friggono, e si servono condite d'una salsa di cedro candito pesto con corteccia di limone, di portogallo, e cannella, e sciolto con sugo di limone.

In Bignè = Si taglia in pezzi la Zucca, e si cuoce con grasso ed aromati. Cotta si pesta con ricotta, cacio, e grasso di vitello, e si liga con uova. Se ne formano bocconi rotondi o lunghi, i quali infarinati si passano nell'uova sbattute, e si friggono, servendoli caldi.

Alla Crema = Cotta che sarà la zucca con butirro, e freddata, si pesta con pinocchi, e si passa per setaccio; passata si unisce con gialli d'uova, cannella in polvere e latte. Si fa addensare sul fuoco, e se ne forma una Crema da servirla calda sopra croste di pane.

In Buden = Si cuoce con butirro la zucca, e cotta si pesta e si passa per setaccio; passata si unisce con grasso di vitello trito, panna di latte, pistacchi, poco pane grattato, cannella in polvere, uova sbattute, e latte. Si farà questo composto a lento fuoco addensare in una cassarola, versandolo dopo in altra cassarola unta di grasso e polverata di pane, facendolo finir di assodare nel forno e servirlo caldo.

In Torta = Cotta, pesta, e passata per setaccio siccome sopra la zucca, si unisce con midolla di Bue, cedro candito, e mandorle abbrustolite trite, cannella, gialli d'uova, e panna di latte, e se ne forma con pasta una Torta da servirsi calda.

Alla Spagnola = Soffritta la Zucca con olio, agli, polvere di peparoli, sale, pepe, acciughe, petrosemolo, e ceci prima cotti in acqua, si farà senza altr'umido cuocere, e si servirà sopra croste di pane.

Delli Fiori di Zucche = I Fiori delle zucchette, e delle zucche vernine sono buonissimi per fritture. Quando non sono ancora aperti si attuffano nell'acqua bollente, si asciugano con panno, s'infarinano, si passano nell'uova sbattute e si friggono. Attuffati alla pastetta anche son'ottimi; imboracciati e fritti, riescono pur di piacere; e volendoli di più sostanza si riempino con qualche delicato pastume, servendoli allora non solo per fritture, ma ancora conditi con qualche Colì, o Purè siccome le zucchette e le zucche lunghe.

DEL

DEL CAVOL FIORE.

Il Cavol Fiore non consiste in altro, se non che in un globo di fiori gialli chiari, i quali sono in uso grandissimo nelle Mense. Varrone però non sa capire per qual fine questo cavolo abbia da essere più in stima degli altri, quando che, dic'egli, ha molto dell'insipito; ma la Scuola Cucinaria risponde, che intanto il Cavol fiore è più stimato, in quanto che se ne possono fare un'infinità di vivande siccome si vedrà.

Cavol fiore alla francese = Si da al Cavol fiore una bollita nell'acqua con sale, si passa in acqua fresca, ed indi asciugato, nel brodo chiaro ben condito si lascia finir di cuocere. Quando si ha da servire si condisce di una salsa di butirro mescolata con gialli d'uova, semenza di senape in polvere, noce moscata, e sugo di limone, facendola per poco addensare.

Al Colì di Vitello = Bollito il Cavol fiore, come quì sopra si è detto, si mette a finir di cuocere in un gustoso Colì di Vitello condito di noce moscata, petrosemolo, e targone trito; e quando si ha da servire si metterà nel piatto con l'istesso Colì.

Alla Bianca = Quando il Cavol fiore ha bollito nell'acqua, e cotto nel brodo, si accomoda nel piatto tramezzato da provatura grattata, e Colì di Pollanca facendolo rappigliare in un calore di stufa, e servirlo.

Alla Bignè = Bollito che avrà per poco il Cavol fiore nell' acqua, si passerà in un vase con vino bianco, olio, sale, pepe, sugo di limone, ed un senso d' aglio. Si fa la solita pastetta con farina, lievito, acqua e vino, e quando sarà lievitata ci si mette il Cavol fiore a rametti, che vestiti della pastetta si friggono. Fritti si servono caldi giassati di zucchero, o con giulebbe conditi.

In agro-dolce = Dopo che il Cavol fiore è cotto in acqua, s'infarinano i rametti, si friggono con uova, e si condiscono con salsa agro dolce, composta di aceto bianco, zucchero, cedro candito pesto, aromati in polvere, e menta trita; si farà adensare con polvere di mostacciolo, e si servirà.

Erbolato al vino = Si cuoce il Cavol fiore in vino bianco con sale, foglie d'alloro, ed aglio. Cotto s' imbandisce con salsa in olio soffritto con cipolline, timo, petrosemolo, capparini, acciughe, e targone, condita di pepe, e sale, e di sugo di limone.

Alla Vincenzina = Si pestano acciughe, rafano, pinocchi, e giallo di ragosta con bottarriche, e peste che saranno ben fine si stemprano con olio, ed aceto bianco. Con questa salsa si servono sopra i rametti del Cavol fiore, dopo cotti in acqua con sale ed erbe.

Alla Moresca = Una quantità di tartufi si pestano con acciuche, mandorle abbrustolite, e semi di senape con pepe; e quando son pesti si stemprano con olio e generoso vino bianco. Con questa salsa si condirà il Cavol fiore, che sia stato cotto in acqua con sale prima.

Alla Purè di Ceci = Si cuoce il Cavol fiore in brodo con fettoline di

di prefciutto, erbette, ed aglio, e cotto fi ferve con Purè di Ceci ficcome dapprima fi è detto.

Alla Ramolata = Il Cavol fiore cotto in acqua con fale, fi ferve con un condimento di una falfa ramolata compofta di capparini, fcalogne, acciughe, petrofemolo, timo, maggiorana, ed origano tutto ben fino trito, e condito di fale, pepe, olio, e fugo di limone con aceto.

Alla Crema = Bollito prima in acqua il Cavol fiore e dopo in guftofo brodo, fi ferve coverto di crema, compofta con latte, butirro, gialli d'uova, e noce mofcata, fatta prima raffodare.

All' Oritana = Il Giallo e uova delle Ragofte pefte con fegato di pefce, prima cotto in brodo, e ftemprato con olio, e fugo di limone, fanno una guftofa falfa per il Cavol fiore da fervirlo freddo, cotto prima in acqua con vino bianco, erbette, e fale.

Al verde gusto = Le foglie di petrofemolo bollite in acqua, e dopo pefte con caviale, piftacchi, maggiorana, timo, e con una mollica di pane bagnata in aceto, ftemprato tutto con olio, e fugo di limone; e quando il Cavol fiore farà cotto in acqua con fale, fi condirà con quefta falfa.

Con il Cavol fiore fi può fare pottaggio da graffo, e da magro, e fi poffono ornare di vivande in brodo, e per condimento di pafticci da graffo, e da magro può fervire; come pure per formarne altre vivande condite con le Purè, e Colì già defcritti dapprima.

DELLI FINOCCHI.

I migliori Finocchi, che nella noftra Italia fi rattrovano fono appunto quelli della Lombardia, e propriamente nel Territorio Bolognefe. Sono groffiffimi, teneri, bianchi, e dolci, e però da un Poeta vengon chiamati gloria degli Agricoltori Bolognefi, e delizia delle menfe. Si mangiano per lo più i Finocchi crudi, ma volendoli cotti fe li daranno i feguenti varj condimenti.

Finocchi al Latte = I Finocchi puliti da ciocchè in effi è verde e duro fi fan bollire in brodo, ed indi fi paffano a finir di cuocere nel latte. Prima di fervirli fi accomodano nel piatto, e fi coprono con fapore di panna di latte, butirro, e cannella raffodato per poco al fuoco.

Alla Nobile = Cotti che faranno i Finocchi con brodo di Cappone o Bue, fi difpongono in una caffarola con guftofo Colì di Cappone, del quale incorporati bene che faranno fi accomodano nel piatto, e fi ferviranno caldi.

Alla Crema = In guftofo brodo di Cappone fi mettano a cuocere i Finocchi, conditi di coriandri, e fale; e cotti fi mettono ordinati nel piatto, coverti di crema di latte di Vacca addenfata con gialli d'uova, butirro, e panna.

Alla Spagnola = Bolliti i Finocchi in acqua con fale, fi foffriggono con olio, aglio, petrofemolo, acciughe, e polvere di peparoli, e con vi-

no generoſo ſi bagnano, col quale ſi ſervono dopo cotti.

Alla Giaſſa = Dopo che i Finocchi han bollito in acqua con ſale, ſi mettono a marinare con vino bianco, ſugo di limone, coriandri, pepe, e cannella in polvere; e quando avran preſo guſto s'infarinano e con uova, oppur con paſtetta ſi friggono. Così caldi ſi ſervono con zucchero giaſſato ſopra.

Alla Purè di Caviale = Si cuocono i Finocchi in vino bianco conditi con foglie di alloro, coriandri, e ſale; Cotti ſi diſpongono nel piatto, e ſi condiſcono con ſalſa di Caviale peſta con pepe, e ſciolta con olio e ſugo di limone.

Alla Purè di Ceci = I Ceci cotti che ſaranno con brodo di Bue e preſciutto, ſi peſtano e ſi ſtemprano con l' iſteſſo brodo; dopo ſi paſſa per ſetaccio la Purè, ſi condiſce d' erbette odoriſere trite, di pepe, e di ſugo di cervellato. Quando i Finocchi ſon cotti ſi mettono a ſtagionare in queſto condimento, col quale caldi ſi ſervono.

All' Oſmele = Bolliti in acqua con ſale ed alloro i finocchi, e dopo fritti con uova, ſi ſervono con ſapore di aceto e mele, bollito ed addenſato con polvere di cannella e coriandri.

Alla Romana = Cotti in acqua con ſale i finocchi, ſi ſervono conditi di un ſapore d' olio, ove ſiavi ſoffritto il targone, l' aglio, la menta, il tarantello, la paſſarina, i pinocchi, e di pepe, e ſugo di portogallo conditi.

Al Colì di Gambari = Quando i Finocchi ſaran cotti nel brodo di peſce, ſi ſervono coverti d' un Colì di Gambari. E ſe cotti ſaranno in brodo da graſſo, ſi condiranno con Colì di preſciutto, o altro a piacere.

In Pottaggio = Se ſi vogliano i finocchi in Pottaggio da graſſo ſi farà con ottimo brodo di Bue, di Cappone ec. condito nel ſervirlo di gialli d' uova. E ſe poi da magro ſi farà con brodo di peſce ove ſianvi bolliti Ceci, oppur Faggioli, con i quali ſi ſerviranno.

DELL' INDIVIA.

L' Indivia è un' Erba buoniſſima per cibo, la quale è di varie ſpecie, ma la più ſtimata è quella ch' è bianca, e nel mezzo di molte foglie folte e riccie. Marziale era tanto amante dell' Indivia, che diceva nelle occaſioni non poterla abbaſtanza lodare; ed altro Poeta ſuo contemporaneo, ſecondo riferiſce il Tanara, parla di molte virtù di queſt' erba. A giorni noſtri ſe ne fa uſo grande per inſalata, per pottaggio, e per altre vivande ſiccome ſi vedrà.

Indivia in Pottaggio = Pulita che ſarà l' Indivia dal duro e verde, ſi metterà a cuocere in ottimo brodo di Bue condito di preſciutto, e di altro guſtoſo ſalame, con maggiorana, e petroſemolo.

In Pottaggio all' uova = Si taglia l' Indivia a filetti, e ſi mette a cuocere in guſtoſo brodo di Cappone o Gallina, condito del ſale, di ſellari,

ri, e di cervellato. Cotta si ligherà con gialli d'uova stemperati con lo stesso brodo, o con latte.

Al Colì di Cappone = Tritolato, e pesto un petto di Cappone con grasso di Vitello, maggiorana, presciutto trito, e petrosemolo, se ne forma un pastume ligato con gialli d'uova, col quale se ne farsiscono tra fronda e fronda le Indivie, che prima siano state bollite in acqua. Ciò fatto si metteranno a finir di cuocere in brodo, e cotte si serviranno con Colì di Cappone.

Farsita alla Panna = Dopo che l'Indivia è stata bollita in acqua si riempie con un composto di parmegiano grattato, butirro, gialli d'uova, petrosemolo, e maggiorana trita, e si fa cuocere in brodo chiaro, per poi servirla con panna di latte mescolata con butirro, e gialli d'uova.

Alla Purè di Pomidoro = L'Indivia bollita in acqua si riempie con un pastume di pesce condito di acciughe, d'aglio, di pepe, e di erbette trite, e si fa cuocere in olio, per poi servirla con purè di Pomidoro.

All'Acciughe = L'Indivia appena bollita, si farà freddare in acqua fresca, si asciugherà dopo, e con acciughe condite d'olio si riempirà. Si friggerà vestita di pastetta composta di fior di farina, olio, acqua, vino bianco, sale, e pepe. Fritta si servirà giassata di zucchero, o con mele giulebato.

Alla Purè di Butirro = Dopo bollita in acqua l'indivia, si frigge con uova sbattute, ed involta nel pane, e parmeggiano grattato; e fritta che sarà si disporrà nel piatto coverta di densa Purè di Butirro.

Carciofolata = L'Indivia cruda si riempie di acciughe condite prima d'olio, d'aglio, di petrosemolo, di origano, e di sale, e pepe. Ripiena si liga con filo, e si fa cuocere nella cassarola con olio ed aglio, rivoltandola spesso acciò abbia cottura eguale. Cotta se ne toglie il filo, e le foglie abbrustolite, e si serve con pane fritto d'intorno.

Alla Napoletana = Pulita l'Indivia, si soffrigge con olio, aglio, timo, tarantello, olive, passarina, e pignoli, condita di sale e pepe; cotta senza punto di altro umido, si servirà con Purè di latte di pinocchi pesti con acciughe, e sciolti con sugo di pesce.

Alla Fiorentina = Si soffrigge l'Indivia con grasso di porco, presciutto, rafano, targone, e scalogne; quando sarà quasi cotta ci si metterà una Purè di Faggioli con la quale si farà finir di cuocere, e si servirà.

DELLI CARDONI

Dei Cardoni scrive Plinio, che il Territorio di Cartaggine, e di Cordua abbondava tanto di Cardoni, che traevano quei Popoli gran danaro per l'uso grande che se ne faceva. Nel territorio Romano oggidì mercè l'agricoltura ve ne sono in abbondanza, e riescono teneri e saporiti, siccome ancora in una Città della Salentina Provincia che molto ne abonda. I Cardoni bisogna separarli dalle loro carnute foglie, dividerli, e tagliarli

in pezzi lunghi un mezzo dito. Hanno varj filamenti, i quali prima di bollirli bisogna levarli, e tenerli in acqua fresca con sugo di limone e sale, oppur aceto, affine di renderli bianchi, e purgati da quel grosso nero umore onde son pieni.

Cardoni in Pottaggio = Tagliati dunque i Cardoni in pezzi se li darà mezza cottura in acqua, ed indi in altr'acqua fresca si faranno freddare. Si metteranno dopo a finir di cuocere in gustoso brodo di Bue con presciutto, cervellato, ed erbe odorifere; e così si servirà il pottaggio, dopo che sarà ben sgrassato.

Pottaggio in altra maniera = Dopo che i Cardoni sono stati bolliti in acqua con sale, si mettano a finir di cuocere, con cervellato in brodo di Cappone, sellari, petrosemolo, e maggiorana. Cotti si ligano con gialli d'uova, stemperati con sugo di limone, e così si serve il Pottaggio.

Pottaggio all'Olio = Data mezza cottura alli Cardoni in acqua, si passano a finir di cuocere in ottimo brodo di pesce condito di zafferano, e di erbe odorifere; quando saran cotti si servirà questo pottaggio con Purè di Ceci, o con Colì di Gambari.

Alla Purè di Butirro = Bolliti in acqua, e cotti che saranno i Cardoni in gustoso brodo, si accomodano nel piatto tramezzati d'erbe odorifere, soffritte prima con presciutto, e coverti d'una Purè di Butirro.

Al Cervellato = I Cardoni bolliti prima in acqua, e dopo cotti in brodo con erbette varie, si accomodano nel piatto tramezati di cervellato di porco, cotto in una Purè di Ceci, con la quale si copriranno, e si faranno stagionare a lento grado di fuoco.

Alla Corradina = Bolliti i Cardoni in acqua con sale, e freddati in acqua fresca, si passano a marinare con butirro liquefatto, pepe, e coriandri in polvere; dopo s'infarinano, si passano nell'uova sbattute, e si friggono. Fritti si servono coverti con Purè di latte, o con Colì di Cappone.

Alla Pastetta = Dopo bolliti in acqua con sale i Cardoni, si friggono vestiti di pastetta, composta di fior di farina, olio, vino, ed acqua condita di sale, e pepe, e si servono caldi semplicemente, oppure con mele giulebato.

Alla Polacca = Cotti che saranno i Cardoni con acqua e vino bianco con alloro e coriandri, si serviranno con salsa alla Polacca composta di bottariche, capparini, menta, e corteccia di limone, tutto ben fino pesto e sciolto con olio, ed aceto.

Al Caviale = Quando i Cardoni sono mezzi cotti nell'acqua, si passano a soffriggere con olio, aglio, petrosemolo, sale, e pepe, e si bagnano con un sapore di Caviale pesto con pistacchi, e sciolto con brodo di pesce condito di sugo di limone.

Alla Maltese = Si fan cuocere i Cardoni in vino bianco con foglie di alloro e corteccie di limone, e cotti, si fan freddare, e s'imbandiscono con salsa di aceto e mele, addensata con polvere di marzapane, e passata per setaccio.

Er.

Erbolati = I Cardoni cotti in vino con acqua e ſale, ſi faran freddare, e freddati ſi ſervono con ſalſa erbolata, fatta con petroſemolo, timo, targone, rafano, aglio, maggiorana, origano, capparini, corteccia di limone, acciughe, e piſtacchi, tutto ben fino peſto, e ſciolto con olio, e ſugo di limone, oppur aceto.

DELLI CAVOLI TORZI

Delli Cavoli Torzi n' è relatore Ateneo, il quale dice, che quando ſono verdi, torzuti, e teneri, rieſcono migliori aſſai dell'altr' erbe, particolarmente per uſo di Pottaggio, ſi da graſſo, che da magro.

Pottaggio da graſſo = Si ſervono fuor dalle loro foglie, rimanendo ſolo i torzi con la tenera cima, ſi bollono per poco in acqua con ſale, e ſi mettono a freddare in acqua freſca. Dopo ſi fan cuocere in un guſtoſo brodo da graſſo condito con della carne ſalata di porco, con cervellàto, ſciriſſo, ed erbe, e ſi faranno finir di cuocere. Cotti ſi ſgraſſa il Pottaggio, e ſi ſerve.

In Pottaggio all' olio = Bolliti li Torzi in acqua come ſi è detto, ſi mettono a cuocere in brodo di Tinca, Scorfano, o altro Peſce, condito di cipolle ed erbe; e cotti ſi ſervirà il Pottaggio.

Pottaggio all' olio in altro modo = Bolliti li Torzi in acqua con ſale, e freddati in acqua freſca, ſi paſſano a ſoffriggere con olio, aglio, ſcalogne, petroſemolo, ſemi di finocchi, e pepe. Quando ſaran cotti ſi ſervono con Purè di Acciughe, e ſugo di limone.

Alla Purè di Ceci = Quando i Torzi han bollito in acqua con ſale, ſi mettono a ſoffriggere con fettoline di preſciutto, maggiorana, ſellari triti, e cipolline; e quando ſaran cotti s' imbandiſcono con Purè di Ceci.

Alla Savoiarda = Si ſoffriggono nel graſſo ſcalogne con preſciutto, petroſemolo, timo, e pepe, e ſi bagnano con Colí di preſciutto. In queſto condimento ſi metteranno a finir di cuocere i Torzi, dopo che ſaranno ſtati bolliti in acqua con ſale, e con queſto Colì ſi ſerviranno.

Alla Fiorentina = Soffritti i Torzi in olio (dopo che han bollito in acqua) con aglio, acciughe, ſemi di finocchi, ſellari e petroſemolo trito, ſi ſervono tramezzati di Faggioli bianchi, e con Purè de'medeſimi coverti.

Farſiti alle Midolla = Si vuotano i Torzi, e ſi bollono in acqua, facendoli in acqua freſca freddare; dopo ſi riempiono con un paſtume di cacio, midolla di Bue, e gialli d' uova, meſcolato con petroſemolo, e preſciutto trito. Ripieni ſi faranno cuocere in brodo di Bue, e ſi ſerviranno con l'iſteſſo brodo.

Farſiti al Capitone = Con la carne del Capitone peſta con acciughe, pinocchi, petroſemolo, e pepe, ſi riempiono li Torzi vuotati, e bolliti in acqua; dopo ſi faranno cuocere in guſtoſo brodo di Tinca, e cotti ſi ſerviranno con ſapor di ſemi di finocchi.

Alla Ramolata = Cotti che ſaranno i Torzi in acqua con ſale, s'imban-

bandiſcono con ſalſa ramolata compoſta di capparini, cipolle, aglio, petroſemolo, maggiorana, menta, ed acciughe, tutto trito, e condito di ſale, pepe, olio, ed aceto con ſugo di limone.

Alla Purè di Pomidoro ⩳ Li Torzi bolliti in acqua, e ſoffritti con olio, origano; aglio, e tarantello trito, ſi ſervono con Purè di Pomidoro.

DELLI CARCIOFI.

Del guſto dei Spinoſi Carcioffi ne parlano i Romani, giacchè più che in altri luoghi nel territorio loro abbondano, ed in una voce dicono che i Carciofi rieſcono guſtoſiſſimi al palato di qualunque maniera ſi preparano. Sono i Carciofi di varie ſpecie: bianchi, morelli, e ricci, ma tutti in figura di pina; e quando ſono in una certa groſſezza biſogna raccoglierli e mangiarli. In qualunque maniera ſi voglian preparare i Carciofi, biſogna bollirli in acqua con ſale e poche goccie d' aceto, o ſugo di limone per farli rimaner bianchi, e toglierle l' impurità; all' infuori però di quei che ſi vogliono arroſtire.

Carciofi in Pottaggio da graſſo ⩳ I Carciofi ſi nettano dalle foglie dure, dalla corteccia del torzo, e ſi tagliano le punte alle altre foglie tenere, dopo ſi dividono in due o quattro parti, ſi bollono per poco come ſi è detto in acqua, e ſi mettono in acqua freſca; indi ſi paſſano a finir di cuocere in guſtoſo brodo di bue con carne ſalata di porco, erbe odorifere, e cipolle, e quando ſi han da ſervire ſi condiſcano con un ligamento di gialli d' uova ſtemperati con l' iſteſſo brodo, e ſugo di limone.

In Pottaggio alle Rane ⩳ Fatto un ſaporito brodo con peſce, cipolle, ed erbe; in queſto ſi faran finir di Cuocere i Carciofi, già prima bolliti in acqua, e con Purè di Rane ſi ſerviranno per Pottaggio.

Al Colì di Piccioni ⩳ Bolliti, e ſoffritti con graſſo di Vitello i Carciofi conditi di targone, acetoſa, e maggiorana, ſi ſervono ligati con Colì di Piccioni fatto come a quello deſcritto al principio del Cappone.

Alla Purè di Butirro ⩳ Si cuocono i Carciofi in brodo di Bue, condito di preſciutto ed erbe, e ſi ſervono ligati con Purè di Butirro, ſiccome ſi è detto dapprima nel trattato delle Purè.

Al Colì di Gambari ⩳ Si ſoffriggono i Carciofi con olio (dopo che avran bolliti) conditi di pepe, petroſemolo, e bottariche, e ſi ſervono tramezzati di code di Gambari, e Colì delli medeſimi.

Alla Catalogna ⩳ Cotti che ſaranno i Carciofi in brodo di Teſtugine ben condito di erbe, ſi ſervono tramezzati dell' iſteſſa carne di Teſtugine tagliata a fette, e coverti di Purè di ceci peſti con aglio, e zafferano.

Alla Bianca ⩳ I Carciofi bolliti in acqua, e cotti in brodo chiaro con coriandri intieri, ſi ſervono coverti di panna di latte ſtemperata, e condita di butirro, gialli d'uova, e noce moſcata, raſſodata nel fuoco.

In Bignè giulebata ⩳ Bolliti che ſaranno li Carciofi in acqua con ſa-

ſale, ſi metteranno in una paſtetta liquida compoſta di fior di farina, uova e latte, e ſi friggeranno. Fritti ſi mettono in denſo giulebbe con ſugo di limone del quale veſtiti, ſi ſervono polverati di zucchero.

Fritti alla Portoghefe = Si friggono i Carciofi, dopo che avran bolliti, infarinati, e paſſati nell' uova, e ſi ſervono con ſalſa di corteccie di aranci di Portogallo peſti con zucchero, e ſciolti con aceto roſato.

In Frittura alla Parmeggiana = Bolliti che ſaranno in acqua con ſale i Carciofi, s'infarinano, ſi paſſano nell' uova, e nel pane e parmegiano grattato, e ſi friggono; ſervendoli caldi con ſalvia fritta.

Tartufolati = Si peſtano i Tartufi con aglio, acciughe, e rafano, e ſi ſtemprano con olio, e ſugo di aranci. Con queſta ſalſa ſi condiranno i Carciofi cotti prima in vino bianco con ſale, e foglie di alloro.

Al ſapor Verde = Un manipolo di foglie di petroſemolo con foglie di ſpinaci ſi bollono appena nell'acqua, e da quella ſpremuti ſi peſtano con acciughe, piſtacchi, maggiorana, origano, e corteccie di limone; e quando il tutto ſarà ben peſto ſi ſtempreră con olio, ſugo di limone ed aceto; e dopo che i Carciofi ſaranno cotti in acqua con ſale; ſi ſerviranno con lo deſcritto ſapore.

In Frittata = Si faran bollire i Carciofi con ſale, e bolliti ſi taglieranno a fettoline, facendole ſoffriggere con graſſo di vitello, preſciutto trito, cipolline, e preſſemolo; e quando avran preſo guſto ſi faranno freddare, e ſi uniranno con cacio, panna di latte, ed uova sbattute, formandone una frittata da ſervirla calda.

Farſiti alla Dama = I Carciofi intieri ſi vuotono per la parte delle foglie, ſi bollono al ſolito, e ſi fanno in acqua freſca freddare; ſi aſciugano dopo, e ſi riempiono con un paſtume di petti di polli, midolla di Bue, cacio, panna di latte, e gialli d'uova, tutto ben peſto, e condito di aromati. Ripieni che ſaranno ſi metteranno a cuocere in guſtoſo brodo, e cotti ſi ſerviranno con Colì di Cappone.

Farſiti alla Corradina = Vuotati, bolliti, e freddati, che ſaranno i Carciofi, ſi riempiono di preſciutto trito, cervellato, e graſſo di vitello peſto con parmegiano, e gialli d'uova. Si faranno cuocere in brodo, e cotti s'infarinano, ſi paſſano nell' uova, e ſi friggono. Fritti ſi accomodano nel piatto con Purè di Butirro.

Farſiti al Colì di Gambari = Con carne di peſce peſta con acciughe, capparini, pinocchi, erbette, ed aromati ſi riempiono i Carciofi, e ſi fan cuocere in un Colì di Gambari col quale ſi ſerviranno.

Alla Comune = Tra foglia, e foglia dei Carciofi ſi tramezzano acciughe trite, aglio, timo, ſale, e pepe, ſi condiſcono d' olio, e ſi fanno cuocere tra le braci, oppur nel Forno; e caldi ſi ſervono.

DEL-

DELLI BROCCOLI

I Cavoli Broccoli partecipano dai Cavol Fiori, e dai Cavoli Torzuti, perchè ogni rametto ha il fiore come i primi, ed il gambo come i secondi. La bellezza dello Broccolo non consiste in altro se non che in un bel grosso verde Fiore, tenero, e di primo taglio. Alli Broccoli dunque per aver similitudine con i Cavol Fiori, e Cavoli Torzuti se li può dare il condimento già detto per gli uni, e per gli altri. Nel cuocerli però bisogna darli violente fuoco, e farli bullir poco, acciò non perdano il verde, e la loro virtù saporita. Si mondano i Broccoli a ramo tenero liberandoli da ogni foglia, e dallla cortecia del tronco, in modo che abbia da rimaner il midollo col fiore.

Celio Apicio, celebre per i suoi dotti scritti di Cucina, insegna a bollire i broccoli in vino, e poi con olio, sale, pepe, e sugo di aranci condirli. Vuole l' istesso Apicio, che i Broccoli cotti in acqua con sale, freddati in acqua fresca, e posti in adobbo con olio, sale, pepe, acciughe, aglio, petrosemolo, menta, e sugo di limone, riesca saporita insalata.

DELLA BORAGINE

Marziale con i suoi dotti versi dice, che la Boragine è l' unica e sol' erba a rallegrar l' Uomo, e a corroborarlo insieme quando di spesso si mangia; e l' antica Scuola Salernitana vuole, che il Pottaggio di Boragine sia il più salutifero degli altri. Quest'Erba perchè ha la foglia crespa riceve e ritiene del terreno molto, onde ha bisogno di più acque per lavarla, e per cuocerla pochissima bollizione.

In Potaggio da grasso ⇌ Per il Pottaggio di Boragine necessita sostanzioso brodo di carne di Bue, e Gallina, condito di presciutto, o di cervellato, con le solite aromatich' erbe. In questo brodo si metterà la Boragine a cuocere, e brodosa di molto si servirà.

In Pottaggio da magro ⇌ Il brodo per il Pottaggio da magro dev'esser anche di porco, onde necessitano buoni carnuti pesci, olio ottimo, ed i soliti condimenti; e quando questo sarà fatto ci si metterà la boragine a cuocere, per servirla anche brodosa subito cotta.

In Pottaggio alla rustica ⇌ I Rustici bollono appena la Boraggine in acqua, dopo la passano a soffriggere con olio, aglio, acciughe, sale, pepe, e tenere foglie di finocchietti salvatici.

In Frittura ⇌ Le foglie della Boragginc si fanno fritte attuffate in pastetta come i Finocchi, o pur nell' uova sbattute, e si servono calde con zucchero, o mele, oppur semplici.

In Tortelli ⇌ Tritolate le foglie di Boragine, e soffritte in olio con cipolline, acciughe, bottariche, pinocchi, olive, e passarina, se ne formano

no con paſta dei Tortelli, fritti, o pur una Torta al forno da ſervirſi calda.

All' Oritana = Tra le foglie di Boragine ſi tramezzano acciughe, ſi attuffano nella paſtetta, e ſi friggono. Fritte ſi ſervono con mele cotto con poche goccie d'aceto.

Per Condimento = Le foglie di Boraggine tagliate a filetti, e ſoffritti con olio, cipolline, aglio, e petroſemolo, ſi mettono nelli Pottaggi di Legumi per renderli guſtoſi; come pure nei Peſci in brodo.

Le foglie tenere di Boragine con i fiori ſi meſcolano nell'inſalatine; e ſervano per ornamento di carni e peſci leſſi.

Con i Fiori di Boragine ſi fa ſalutifero giullebbe ſiccome ſi dirà.

DELLA SENAPE

Ha queſt' Erba le foglie ruvide, ed il ſuo ſeme minutiſſimo ed acutiſſimo, per cui ſi mette nei Sapori, e nelle ſalſe. Ne fu amatore l'antico Macro, e non mancò farne l'Elogio con ſuoi dotti verſi, ſiccome riferiſce il Tanara.

In due ſole maniere ſi può mangiare la Senape; la prima è bollirla in acqua e condirla con olio, ſale, pepe, e ſugo di limone; e la seconda, dopo bollita ſoffriggerla con olio, aglio, tarantello, bottariche, acciughe, ſale, e pepe. Se per capriccio ſi voleſſe ſervir la Senape con quei condimenti deſcritti parlando dell' altr'Erbe, è anche in arbitrio, ma non ſarà a tutti di piacere.

DELLE CIPOLLE

Narra un accuratiſſimo Ortolano, che le Cipolle piantate fra l'erbe odorifere ſi rendono meno forti, e fedenti. Se ne fa uſo grandiſſimo in tutte le Cucine; anzi par, che ſenza le piagnenti cipolle i Cuochi non poſſano cucinare. Filomene ne parla con gran paſſione; e dagli Egizj venivano adorate come Dee. Oltre l'uſo grandiſſimo che ſi fa delle Cipolle per condimento, ſe ne fanno anche delle guſtoſe vivande ſiccome quì con diſtinzione ſi vedrà.

In Fritture = Le Cipolline lunghe, che non ancora han fatta la teſta, ſi bollono per poco in acqua con ſale, ed erbe odorifere, dopo ſi cavano e ſi aſciugano, s' infarinano, ſi paſſano nell' uova, e nel pane e cacio grattato, e ſi friggono.

Fritte alla Purè = Fritte che ſaranno le Cipolline come quì ſi è detto, ſi poſſono ſervire con una delle Purè, o dei Colì anzi deſcritti, o pur con altro condimento a piacere.

In Pottaggio alla ſemplice = Le Cipolle piccole rotonde, pulite che ſaranno, ſi metteranno à bollire per poco, e ſi faran freddare in acqoa freſca dopo. Ed avendo un guſtoſo brodo di Bue, o di Polleria preparato, ci

ci si metteranno le Cipolle a finir di cuocere; servendole brodose per Pottaggio con foglie di petrosemolo tramezzate.

In Pottaggio all' uova = Bollite le Cipolle in acqua, e cotte in brodo come quí si è detto, si condiscono dopo con targone, e petrosemolo trito, unito con gialli d' uova stemperati con l' istesso brodo, e con sugo di limone.

In Pottaggio da magro = Quando le Cipolle si voglian servire in giorno da magro, si faran cuocere in gustoso brodo di pesce, tramezzate di acetosa a filetti, petrosemolo, e Purè di Pomidoro, o di Ricci.

Farsite all' uova = Vuotate le grosse Cipolle, e bollite in acqua, si riempiono con grasso di Vitello pesto con gialli d' uova duri, targone, cacio, un senso d' aglio, e pepe; e si liga questo pastume con uova bratte. Così condite le Cipolle si mettono a finir di cuocere in Colì di Bue, e cotte si servono.

Farsite alla Nobile = Dopo vuotate, e bollite in acqua le Cipolle si riempiono di petti di pollanche, arrostite prima, e pesti con midolla di Bue, grasso di presciutto, gialli d' uova crudi, ed aromati. Ripiene, si accomodano in una cassarola con fette di lardo, presciutto, ed un mazzetto d' erbe odorifere; così si faran cuocere con fuoco sotto e sopra, e si serviranno sopra croste di pane fritto.

Farsite alla Certosina = Pesta la carne di capitone con quella di Tinca, e con acciughe, pinocchi, un senso d'aglio, petrosemolo, e timo, e condita d'olio ed aromati, se ne farà un ripieno per le Cipolle, prima vuotate e bollite. Si faran cuocere nel forno unte di olio, e si serviranno con Purè di giallo di Ragosta.

Alla Corradina = Le Cipolle pulite, si forano, e si conficcano con filetti di presciutto polverati di sale, pepe, e foglie di timo trite. S' involtano ad una ad una nella rete di vitello, o porco, e si fan cuocere al forno. Nel servirle si guarniscono con pan fritto.

Alla Milanese = Bollite che saranno le Cipolle, e tagliate a filetti, si soffriggono con butirro, e petrosemolo trito. Dopo si accomodano nel piatto tramezzate di parmegiano, e coverte d' una Purè di butirro.

Al Pan' unto = Si spaccano le Cipolle per traverso, si condiscono di sale, e si mettono a cuocere dentro la leccanda sotto l'arrosto di Vitello, o Porco, facendoci gocciolar il sugo, che quello tramanda. Cotte si servono con crostini di pane sotto.

Alli Golosi = Tagliate le Cipolle a filetti, e soffritte con grasso di presciutto, petrosemolo, midolla di Bue, sale, e pepe, si mettono dopo cotte e freddate, nell' uova sbattute con cacio grattato, e se ne forma una frittata da servirla calda.

In varie maniere = Dentro le Cipolle vuotate, si possono cuocere a Beccafichi, animelle, e qualunque altra consimile cosa, o Salpicon, o pur farsa tanto da grasso, che da magro.

DEL

DELLE RAPE

La bontà delle Rape consiste nella tenerezza e dolcezza; e questa bontà, secondo il Cittadino in Villa, se le procura con far stare il seme prima di seminarlo infuso in latte, o mele. Sono le Rape di varj colori e forme, ma tutte han bisogno dello stesso condimento. Plinio dice, che dopo il Grano, e le Fave, le Rape siano più sostanziose dell' altre cose. Curio Romano amava egualmente una Rapa, che una Gioja; vale a dire che le vivande di Rape sono state sempre in grandissima stima, onde bisogna farne uso con condirle come siegue.

Pottaggio al grasso = La prima Vivanda dev' esser sempre il Pottaggio. Si nettano le Rape dalla corteccia, si tagliano a dati, e si mettono appena nell' acqua bollente. Cavate da questa, s'abbia un gustoso, e sostanzioso brodo di Bue, di presciutto di porco, di Polleria, e con sellari condito, ed in questo si facciano cuocere le Rape, e cotte servirle brodose, ma ben sgrassate.

In Pottaggio Brodettato = Cotte le Rape come qui sopra si è detto, prima di servirle si ligheranno con gialli d' uova stemperate con sugo di cervellato, e di limone.

In Pottaggio all' Acciughe = Tagliate, e bollite appena le Rape, si passano a soffriggere con olio, aglio, petrosemolo, timo, ed acciughe, e si fanno adaggiatamenre cuocere. Quando si han da servire ci si mette una Purè di Faggioli, o di Ceci.

Al Presciutto = Le Rape acciocchè riescano di maggior gusto, si cuocono sotto la brace, poi si fettano, e si soffriggono con grasso di presciutto, timo, pepe, e semi di finocchio. Cotte, si accomodano nel piatto tramezzate di cacio grattato, e coverte di Colì di Vitello, col quale si faranno in stufa incorporare.

In Buden = Cotte che saranno le Rape sotto le brace si tritolano, e si soffriggono con butirro, petrosemolo, e grasso di Vitello; dopo si ligano con gialli d' uova, e panna di latte, facendole bene assodare a lento fuoco, e dopo servirle calde sopra croste di pane in forma di Buden.

Alla Vincenzina = Si cuocono le Rape sotto la brace, e cotte si fettano rotonde. Tra l' una, e l' altra fetta ci si tramezza un pastume composto di grasso di Vitello, gialli d' uova, petti di pollanche arrostite, panna di latte, e parmegiano, tutto ben fino pesto, e condito di spezie. S'infarinano e si friggono con uova.

Alla Corradina = Alle Rape cotte, e fettate, ci si tramezza altro pastume di carne di Pesce pesto con pinocchi, acciughe, bottariche, e petrosemolo; dopo si attuffano in pastetta, e si friggono in olio, servendole calde polverate di zucchero.

In Insalata alla semplice = Le Rape cotte sotto le brace, si fettano

 e si

e si servono in insalata condita di olio, aglio, sugo di limone, sale, e pepe, ed acciughe trite.

In Insalata al sapore = Si pestano acciughe con pinocchi, menta, petrosemolo, origano, targone, ed aglio, e si stempra tutto con olio, sugo di limone ed aceto; e quando le Rape son cotte in vino, e fettate, si servono col già detto sapore sopra.

Rape ripiene = Le Rape si vuotano, e si riempiono da grasso, o da magro nella maniera appunto che si è parlato delle Zucche lunghe, e delle cipolle.

DELLI RAVANELLI

Delli Ravanelli ne parlò Strambone Gallo, il quale ne fece uso grandissimo; siccome uso grande ne fa oggigiorno ogni Nazione. Sono i Ravanelli bianchi, e neri, rotondi, e lunghi, e secondo il terreno o coltura riescono, quando dolci, e quando forti. Cresce il Ravanello tutto al contrario della Rapa, poichè quello per lungo, e questa per traverso ingrossa; ma le loro foglie hanno qualche similitudine, e qualche consimile sapore anche le radici; che perciò è di bene anche ai Ravanelli darli l'istesso condimento delle Rape. Ma oltre ai condimenti delle Rape, si posson fare dei Ravanelli guarnizioni di vivande. Per lo più da tutti si mangiano crudi, e si servono nel principio del Pranzo, e nella fine con le frutta, o pure in insalata.

DELLA CICORIA

Fu poco la Cicoria conosciuta dagli antichi, ma da moderni è assai stimata, e con particolarità la salvatica montuosa, la quale appena scuopronsi li più aprici prati, o' meridiane ripe da nevi, si veggono le Villanelle raccorre con loro utile, che tenera per le passati nevi, mortificata da ghiacci con un dito di radichetta, (e però Radicchi le chiamano) portano a donare, o a vendere.

Produce la Cicoria le Cime, o siano Mazzocchi, e le Radici; e tanto l'uni che l'altre han bisogno di vario condimento. Principierò dalla Cicoria, e poi dell'uni e dell'altre parlerò.

Cicoria in insalata = Dalla Cicoria si fa gratissima insalata tanto cruda, che cotta, condita di acciughe peste con un senso d'aglio, menta, e capparini, con olio ed aceto tutto stemprato.

In Pottaggio al Cervellato = In brodo di Bue, Gallina, e cervellato si fa cuocere la Cicoria, con qualche finocchietto salvatico, che riuscirà un gustoso salutifero Pottaggio.

In Pottaggio all' uova = Si fa un brodo con butirro, condito di sellari, petrosemolo, e maggiorana, ed in questo si fa cuocere la Cicoria, la

la quale prima di ſervirla ſi ligherà con gialli d'uova.

In Pottaggio da magro = In giorno da magro ſi farà cuocere la Cicoria in brodo di Peſce; oppure ſi bollono in acqua, e ſi ſoffriggono con olio, aglio, tarantello, finocchi ſalvatici, ſale, e pepe.

Delli Mazzochi = I Mozzhi ſono le cime di Cicoria, e tanto le ſalvatiche, che ortenſi ſi ſervono anche in Pottaggio da graſſo e da magro; ma perchè queſte hanno parte dell'amaro, perciò biſogna laſciarle in acqua freſca, e mutarcela ſpeſſo.

Mazzocchi in inſalata = Quando i Mazzocchi ſi voglion mangiare in inſalata cruda, ſi condiſcono con olio, aceto, ſale, e mele, o pur zucchero. Se cuocer ſi vogliono, ſe li dà il condimento di bottariche, acciughe, aglio, e capparini peſti, e ſciolti con olio, e ſugo di limone.

Delle Radici = Nella campagna Romana vi è della Cicoria che fa la radice lunga, groſſa, e bianca. Queſta aperta con un coltello, e cavato il midollo duro, ſi fa cuocere in acqua, e ſi ſerve condita con olio, ſale, pepe, paſſarina, e menta.

Alla Cardinale = Si cuocono le Radici in ottimo brodo di Bue, e ſi ſervono condite di gialli d'uova ſtemperati con Colì di preſciutto.

Alla Dama = Cotte che ſaranno le Radici in guſtoſo brodo, ſi ſervono incaciate di parmeggiano, e condite di butirro.

In Frittura = Tagliate ad una giuſta lunghezza le Radici, ſi fan cuocere con ſale, e ſugo di limone, freddate dopo nell'acqua s'infarinano,no nell'uova sbattute oppur nella paſtetta, e ſi friggono; ſi ſervono calde con zucchero.

In Freddo = Cotte le Radici in acqua con vino bianco, ſi condiſcono di ſale, di pepe, e di una ſalſa di Ricci, o pur giallo di Ragoſta ſtemperato con ſugo di limone ed olio.

Alla Regina = Quando le Radici ſaran cotte in brodo, ſi accomodano nel piatto tramezzate con crema di butirro, e gialli d'uova, con un ſenſo di noce moſcata rapata. I Fiori di Cicoria ſono ottimi per ornamento di carne, e peſci leſſi, e ſe ne fa ancora ottima conſerva in giulebbe.

DELLE PETRONCIANE

Sono le Petronciane di tre colori, cioè bianche, gialle, e pavonazze. Di queſte ne fanno grand'uſo gli Ebrei, ed è coſtumatiſſimo loro cibo, Per uſar le Petronciane biſogna pulirle dalla corteccia, tagliarle nel modo che ſi vuole, e darle appena una bollita nell'acqua, o pure polverarle di ſale per eſtrarne il cattivo loro umore onde abbondano.

All'italiana = Pulite che ſaranno le Petronciane, ſi tagliano a fette per lungo, ſi mettono polverate di ſale, e ſi laſciano ſtare così per qualche ora. Dopo ſi ſpremono per cavarne l'umido, s'infarinano, e ſi frig-

friggono. Fritte si tramezzano nel piatto con cacio grattato, pepe, e basilico, e si servono con Purè di Pomidoro.

Alla Monaca = Tagliate, e fritte come quì sopra le Petronciane, si accomodano nel piatto tramezzate di provatura grattata, polvere di mostacciolo, basilico trito, e Colì di vitello; facendole per poco stagionare nel forno.

All' Apiciana = Si tagliano a filetti le Petronciane, si salano, s'infarinano, e si friggono. Fritte si attuffano nel giulebbe con aceto mescolato, e con foglie di menta condito; e si servono fredde.

Alla Corradina = Si facci un pastume con provatura grattata, basilico trito, butirro, gialli d'uova, panna di latte, e poco zucchero; e quando le Petronciane son fritte a fette, si riempiono ad una ad una con il detto pastume, s'involtano ben strette, e si dispongono nel piatto con Purè di latte.

Alla Mora = Si tagliano le Petronciane a bocconi, e si soffriggono con grasso di presciutto, petrosemolo, e spezie, facendole così lentamente cuocere. Cotte si lascian freddare, si pestano con cacio, basilico, grasso di Vitello, e con quantità d'uova sbattute si mescolano; ed avendo pronta la patella sul fuoco se ne farà con tal composto una Frittata da servirla calda.

In Scapece = Tagliate a grosse fette le Petronciane, e bollite in acqua con sale, si cavano, e si lasciano sopra un panno freddare. Dopo si forma una salsa con acciughe, aglio, menta, peparoli, pepe, ed origano tutto ben fino pesto, e sciolto con aceto ed olio. Questo condimento è proprio per le Petronciane in iscapece.

Farsite alli golosi = Le Petronciane si vuotano, e si riempiono con la loro polpa, soffritta prima in grasso, e pesta con cacio, ricotta, midolla di bue, cedro candito, gialli d'uova, e cannella. Ripiene s'involtano ad una ad una in rete di Vitello o Agnello, e si fan cuocere in forno.

Farsite all' Amante = Cavata la polpa alle Petronciane, e soffritta con grasso, si tritola, e si mescola con pasta di mandorle, panna di latte, gialli d'uova, e cannella; Ciò fatto si tornano a riempire, e si mettono con butirro in una Cassarola alle braci, facendole lentamente cuocere.

Alla Paolina = Si riempiono le Petronciane con la loro polpa soffritta con cipolline in olio, e tritolata con petrosemolo, pinocchi, acciughe, ed olive, condito tutto con origano, e pepe. Si accomodano in un vase, e si fanno cuocere al forno bagnate di olio.

Alla Galante = Si forma un pastume con la polpa delle Petronciane prima in grasso soffritta, gialli d'uova duri, grasso di Vitello, panna di latte, maggiorana, ed uova sbattute. Con questo composto si riempiranno le Petronciane e si faranno cuocere nel grasso e sugo di carne.

Farsite alla Crema = Si fa una densa Crema con latte, butirro, e gialli d'uo-

li d'uova, condita di cedro candito, e cannella. Con questo composto si riempiono le piccole Petronciane, e si fan cuocere fritte mollicate.

Le piccole Petronciane si mettono in aceto salato, e si conservano tutto l'anno per uso d'insalatine, o per condimento di carni, e pesci lessi.

DELLE PASTINACHE

Sono le Pastinache radici, che crescono per lungo, e son di due maniere, cioè, rosse, e gialle. Si mangiano per lo più cotte, ed hanno un sapore dolce acuto. Le Pastinache che produceva il territorio d'un'antichissima Città del Salento, crescevano in tanta lunghezza e grossezza, che meritarono le lodi di un dotto Poeta di quei tempi; ma ora però sono nella conformità di quelle che si trovano da pertutto, delle quali parlaremo.

Al presciutto = Nette le Pastinache, e spaccate per metà se ne toglie il midollo, si tagliano a giusta lunghezza, e si bollono in acqua con sale. Dopo si soffriggono con grasso, aglio, timo, acetosa, e petrosemolo, e si bagnano con Colí di presciutto, nel quale si fanno finir di cuocere, e si servono.

Alla Bergamela = Pulite come si è detto le Pastinache, bollite, e soffritte con butirro, e targone, si bagnano con latte, nel quale si fanno finir di cuocere. Nel servirle si accomodano nel piatto coverte di panna di latte stemperata con gialli d'uova, e rassodata al fuoco.

Imboracciate = Dopo che le Pastinache sono state bollite in acqua con sale, si mettono in un vase con sugo di limone, butirro liquefatto, pepe, e noce moscata rapata; e dopo un tempo s'infarinano, si passano nell'uova, nel pane e cacio grattato, e si friggono; servendole calde,

Fritte alla Crema = Cotte le Pastinache, in acqua con sale, e sugo di limone, si mettono a freddare, e freddate si friggono bagnate in uova. Si accomodano nel piatto, e nel servirle si coprono di crema.

Alla Giassa = Spaccate le Pastinache e bollite in acqua con vino bianco, foglie d'alloro, coriandri, e corteccie di limone, si faran freddare dopo, per friggerle attuffate nella pastetta. Si servono coverte di zucchero in polvere, e con la pala infocata si giassano.

Alla Vicenzina = Tagliate le Pastinache alla lunghezza di mezzo dito, spaccate, e cavatone il midollo si fan bollire in brodo chiaro condito di sugo di limone. Cotte si lascian freddare, e freddate si riempiono con pastume di petti di piccioni pesti con midolla di Bue, parmegiano, petrosemolo, e panna di latte con gialli d'uova; dopo si friggono con uova; e così calde si servono.

All'Oritana = Tagliate, e bollite in acqua con sale le Pastinache, si fan freddare, si asciugono, s'infarinano, e si friggono. Fritte si mettono in una cassarola con mele chiarificato, polvere di cannella, e di coriandri, facendole stringere a caramella, e servirle calde, o pur fredde.

Al-

Alla Moresca = Si abbrustolifcono mandole dolci, e con egual quantità di bottarriche, e poca fenape fi peftano, e fi dislattano con aceto, olio e fugo di limone. Con quefta falfa paffata per fetaccio fi condifcono le Paftinache, cotte in brodo di pefce.

Alla Bianca = Si fanno cuocere le Paftinache in vino bianco, e con falfa di pinocchi, targone, ed acciughe pefte e fciolte con fugo di limone ed olio fi condiranno.

Alla Napolitana = Cotte le Paftinache in acqua, fi condifcono con aceto, e con peparoli, capparini, acciughe, origano, olive, e menta, tutto trito, e condito di fale e pepe.

Le Paftinache fon ottime per condimento i brodi, fi da graffo che da magro. Si fervono per ornamento di vivande in umido; e le fi mettono in aceto rofato fi confervano tutto l' anno per infalatine.

DEI POMIDORO

Varie guftoffime Vivande fi poffon fare dei Pomidoro; ed infinite conditure col fugo loro fi preftano alle carni, ai pefci, all'uova, alle pafte, ed all'erbe; onde con ragione da un eccellente Cuoco furon li Pomidoro chiamati guftofi bocconi, e falfa univerfale. Quefti Pomi non folo dan gufto al palato, ma a fentimento de'Fifici facilitano molto con il loro fugo acido la dicestione, particolarmente nella loro ftaggione Eftiva, che per foverchio calore l' Uomo ha lo ftomaco rilafciato e naufeante.

Sono i Pomidoro rotondi, di color di zafferano, ed hanno una pellicola, la quale per toglierla bifogna rotolarli fu la brace, o pure attuffarle nell' acqua bollente. Per una buca che fe li farà dalla parte del gambo, o pure divife in due parti fi caveranno li femi per poterli preparare con più deligatezza, e piacere.

All' Italiana = Levata via la pellicola alli Pomidoro, e divifi per metà fe ne cavano i femi, e fi riempiono con un compofto di altra polpa di Pomidoro trita con un fenfo d' aglio, acciughe, petrofemolo, origano, fale e pepe. Ripiene fi difpongono in una Tortiera tramezzati e coverti di pane grattato, e sbruzati d' olio; così fi fan cuocere al forno, e caldi fi fervono fopra crofta di pane.

Farfiti in frittura = Puliti, e divifi per metà li Pomidoro, fi riempiono con midolla di Bue pefte con gialli d' uova, cacio, maggiorana, e petrofemolo, infarinati dopo, e paffati nell'uova sbattute fi friggono, e fi fervono caldi fopra crofte di pane.

Farfiti alla Crema = Ripieni i Pomidoro come qui fi è detto, fi fervono coverti con crema, gialli d' uova, e butirro raffodata ful fuoco.

Ripieni alla Nobile Si fa un compofto con petti di pollanche arroftiti e pefti con graffo di vitello, pinocchi, gialli d' uova, cannella in polvere e pepe. Con quefto paftume fi riempiono li Pomidoro, e fi friggono; caldi fi fervono con Colì di Pollanche.

Alla

Alla Salentina = Si tritolano acciuche, petrosemolo, cipolline, acetosa, targone, aglio, ed origano, e si soffriggono con olio conditi di sale e pepe; e quando li Pomidoro son puliti si riempiono con questo composto, e si dispongono su d' una tortiera coverti di una salsa di bottariche peste, e sciolte con olio; facendoli cuocere al forno.

Farsiti alla Turca = Col riso cotto in latte, e ligato con gialli d'uova, se ne riempiono li Pomidoro, li quali infarinati e passati nell' uova si friggono, e si servono con Purè di butirro.

Al Rognon di Vitello = Il Rognon di Vitello con il suo grasso arrostito e tritolato con maggiorana presciutto, e gialli d'uova, e condito di pepe si mette in bocconi nelli Pomidoro; dopo s'infarinano, si passano nell'uova, e nel pane grattato, e si friggono.

Alla Ragosta = Pesta la carne di Ragosta con acciughe, pistacchi, petrosemolo, e capparini, e condita di sale, pepe, ed olio, se ne forma un pastume col quale si riempiono li pomidoro, e si friggono; servendoli con Purè di giallo della stessa Ragosta.

Alla Certosina = Si riempiono li Pomidoro con farsa d' acciughe, tartufi, e carne di pesce cotta in olio, tutto pesto, e condito di erbette trite; ripieni si friggono e si servono con Purè d'altri Pomidoro.

In Crocchetti = Si tritolano i Pomidoro, dopo che son puliti, e si soffriggono con grasso di presciutto, aromati, ed erbette aromatiche trite; dopo si mescolano con poca ricotta, e gialli d'uova, e se ne formano tanti bocconcini alla lunghezza d'un mezzo dito, quali infarinati, e passati nell'uova si friggono, e si servono caldi.

In Buden = Tritolati, e soffritti i Pomidoro come qui sopra, si pestano con corteccia di cedro candito, grasso di Vitello, parmeggiano, panna di latte, ed una mollica di pane bagnata nel brodo. Si mescola il tutto con gialli d'uova, e qualche chiara, e con latte se ne forma sopra del fuoco una densa crema, la quale si verserà in altra Cassarola unta di grasso e polverata di pane, e si farà rassodare nel forno per servir caldo il Buden.

In Frittata = Dopo che i Pomidoro son soffritti con cipolline in grasso di presciutto, si mescolano con uova sbattute, e se ne forma con basilico trito una frittata da servirla sopra croste di pane fritto.

Con li Pomidoro si fanno salse sì da grasso che da magro; da grasso si soffriggono con lardo, fette di presciutto, cipolline, foglie d'alloro, peparolo di spagna, ed erbette aromatiche; e da magro con olio, aglio, basilico, origano, e petrosemolo; e tanto l'uno che l'altro si bagna con brodo, col quale si farà tutto disfare, si passerà per setaccio, e se ne farà uso in tutto, ben sgrassata.

DEL-

DELLI CEDRIUOLI

Vengono i Cedriuoli così chiamati perche al colore, ed alla lunghezza rassomigliano ai Cedri. Nella nostra Italia non sono troppo in stima nelle Mense de' Grandi, e soltanto dai Rustici se ne fa uso, i quali, o li mangiano senza condimento, o se condir li vogliono, li fettano, e ne formano un'insalata con cipolline, porcellana, aceto ed olio; ed altri che di meglio mangiar li piacciano ci aggiungono capparini, acciughe, menta, e basilico.

Riescono buonissimi quando nella loro picciolezza, e tenerezza si raccolgono, e si mettono in aceto salato condito di menta, e di targone. Così fatti si conservono tutto l'anno, e se ne fa uso per insalatine, e per condimento di carni, e pesci lessi. Volendone poi da Cedriuoli formar altre Vivande, se li può dare l'istesso condimento, che parlando delle zucche lunghe si è descritto; giacchè tra loro vi è anche qualche similitudine.

DEI PEPAROLI

Sono i Peparoli anche di rustico volgar cibo, ma sono però a molti di piacere; particolarmente agli abitanti del vago Sebeto, i quali li mangiono, mentre son verdi, che li friggono, e polverati di sale, o pure cotti su la brace, e conditi di sale, ed olio.

Ripieni = Si possono anche riempire i Peparoli, prima però rotolati su de' carboni accesi per toglierne la pellicola. Il ripieno si farà con acciughe, petrosemolo, aglio, olive, ed origano, tutto trito, e soffritto con olio, condito di pepe, e sale. Si cuocono nel forno, o sopra la craticola con carta unta d'olio.

Alla Ramolata = Si bollono in acqua li Peparoli, si puliscono dalla pelle e semi, e si servono con salsa ramolata, composta d'acciughe, petrosemolo, maggiorana, aglio, origano, e corteccia di limone, tutto trito e condito di olio, ed aceto.

Alla Pignoccata = Bolliti, e politi i Peparoli, si accomodano nel piatto con salsa di pinocchi pesti con bottariche, e sciolti con olio, e sugo di limone.

Alla Pastetta = Quando i Peparoli son bulliti, si dividono per metà, e si friggono vestiti di pastetta fatta con vino bianco, olio, farina, e sale; e si servono caldi.

Alla Purè di Ceci = Rotolati su de carboni accesi i Peparoli, si puliscono dalla pelle e semi, e si soffriggono in olio con aglio, e petrosemolo; e quando son cotti si servono con Purè di Ceci.

Al Presciutto = Si riempiono con grasso di Bue pesto, e mescolato con presciutto trito, gialli d'uova, e maggiorana, e si fan cuocere in un Colì di Presciutto.

Alla

Alla Purè di Pomidoro = Si cuocono i Peparoli in acqua con sale, origano, e petrosemolo, e si servono con sugo, ossia Purè di Pomidoro.

I Peparoli si mettono anche in aceto come i Cedriuoli con foglie di menta, targone salvia, finocchi, ed aglio, e subito che sono maturi si servono per insalatine, e per condimento di carni, e pesci lessi.

DELLI PISELLI

Sono i Piselli gustosissimi quando son verdi e teneri; nella nostra Napoli se ne fa un uso grandissimo; ma quando son secchi non riescono a tutti di piacere, anzi d' alcune Nazioni non se ne fa uso. Parlaremo perciò dei verdi, e ne faremo un lungo trattato con un vario condimento: e dei secchi ne daremo un idea soltanto, per compiacere a chi piacciono.

In Pottaggio da grasso = Puliti i Piselli dal loro guscio, e lavati in acqua si soffriggono in grasso di presciutto con cipolline trite, petrosemolo, e maggiorana, bagnandoli dopo con gustoso brodo di Bue, condito di qualche pezzo di salame; e cotti si servono per Pottaggio, ma ben sgrassato.

In Pottaggio all' uova = Si soffriggono i Piselli in butirro con cipolline, e selleri triti, e si bagnano con brodo di Gallina, e piede di Vitello; si fan cuocere, e nel servirli si ligano con gialli d' uova stemperati con l' istesso brodo.

In Pottaggio da magro = In olio con cipolline, aglio, acciughe, e petrosemolo si soffriggono i Piselli, e si bagnano con brodo di pesce, col quale cotti che saranno si servono brodosi.

Alla Panna = Alli Piselli se li da un bollo in acqua, ed in acqua fresca si fan freddare; dopo si soffriggono con grasso, e presciutto trito, si condiscono con pepe, e cannella in polvere, e cotti si uniscono con ricotta, e gialli d' uova. Si riducono in piccoli bocconi, s' infarinano, si passano nell' uova, e nel pan grattato, e si friggono.

Alli gialli d' uova = Soffritti, e cotti che saranno i Piselli come qui sopra, si ligano con gialli d' uova stemperati con sugo di limone, e brodo.

In Bignè = Dopo che i Piselli han dato un bollo nell' acqua si soffriggono con grasso, e presciutto trito, si condiscono con pepe, e cannella in polvere, e cotti si uniscono con ricottta, e gialli d' uova. Si riducono in piccioli bocconi, s' infarinano, si passano nell' uova, e nel pan grattato, e si servono fritti.

In Gnocchi = Bolliti, e soffritti con grasso, ed erbette i Piselli, si pestano con parmegiano, grasso di vitello, e gialli d' uova, e se ne formano di questo pastume tanti gnocchi alla lunghezza d' un mezzo dito, i quali si dispongono ordinati nel piatto, si coprono di Purè di butirro, e si fanno staggionare su le ceneri calde.

In Crocchetti = Formati i Piselli in Gnocchi come qui si è detto s' in-

s'infarinano, ſi paſſano nell'uova, e ſi friggono; ſerviti con Colì di Cappone ſopra croſte di pane.

Alla Purè Nobile = Si ſoffriggono in olio li Piſelli con cipolline, aglio, acciughe, ed erbette fine, e ſi fan cuocere con poco brodo di peſce; cotti ſi ſervono con Purè di giallo di Ragoſta, o con Colì di Gambari, o Ricci.

In Inſalata = Si cuocono i Piſelli in acqua con ſale, ed un mazzetto d'erbe aromatiche, ſi fanno in acqua freſca freddare, ed aſciugati, dopo ſi ſervono conditi di una ſalſa all'olio compoſta di pinocchi, petroſemolo, ed acciughe, tutto peſto, e ſciolto con olio, e ſugo di limone.

A chi piacciono i Piſelli ſecchi non in altra maniera, li poſſon mangiare ſe non che in Pottaggio, i quali biſogna metterli ammollo in acqua dalla ſera antecedente.

Pottaggio da graſſo = Si mettono a cuocere in una pignatta di creta con acqua freſcha, e ſpumati che ſaranno ſi condiranno di ſale, d'una cipolla, di fette di preſciutto, e di un mazzetto di petroſemolo, maggiorana, e ſellari; e ſecondo l'acqua ſi diſſecca così ſi va rifondendo dell'ottimo brodo di carne, ſintanto che ſaran cotti.

In Pottaggio da magro = Si mettono a cuocere come ſopra in acqua freſca i Piſelli, e ſpumati ſi condiſcono di ſale, di foglie d'alloro e d'origano; quando ſono a mezza cottura ci ſi aggiuge il condimento d'oglio ſoffritto con cipolle trite, petroſemolo, timo, ed aglio, e ſi fanno finir di cuocere

DELLI SPARACI

Scrive Plinio, che a ſuo tempo i Sparaci a Roma erano di una libra di peſo l'uno; ed Ateneo, riferiſce, che in Libia creſcono groſſi come le Canne. Nella noſtra Italia ſono groſſetti quei di orto, ma i ſalvatici ſon ſottili, quantunque più di guſto. Han biſogno i Sparaci di poca cottura, e però quando Druſo voleva proponer coſa di preſto ſucceſſo, diceva poterſi eſeguire più preſto che non ſi cuocono i Sparaci.

In Inſalata = Si leſſano i Sparaci in acqua con ſale, e freddati ſi ſervono con ſalſa d'acciughe peſte e ſciolte con olio, e ſugo di limone.

Al Butirro = Leſſati i Sparaci in acqua con ſale, ſi ſervono con ſalſa di butirro condita di maggiorana, e pepe.

In Frittura = Leſſati li Sparaci, ed aſciugati dall'umido ſi condiſcono con ſale, pepe, e ſugo di limone. Dopo infarinati, e dorati ſi friggono, e ſi ſervono caldi.

In Bignè = Dopo che i Sparaci han bollito in acqua con ſale, ſi tagliano a minuto ſi condiſcono di pepe, di maggiorana, e ſugo di limone, e ſi meſcolano nella paſtetta con la quale a bocconi ſi friggono, e ſi ſervono caldi, o pur con ſalſa di mele, ed aceto.

Al-

Alla Moda = Bolliti che saranno li Sparaci si soffriggono con butirro, pepe, e petrosemolo; si accomodano dopo nel piatto coverti di Colì di Vitello, o pur con panna di latte.

Alla Corradina = Quando i Sparaci han bollito in acqua con sale, si tagliano a pezzi, e si soffriggono con butirro, erbette, ed aromati; dopo freddati si uniscono con parmegiano grattato, grasso, e presciutto trito, ed uova. Si riducono in bocconi, e si friggono,

All' olio = Si bollono lì Sparaci, si soffriggono in olio con petrosemolo trito, agli, cerfoglio, ed acciughe, e si finiscono di cuocere con Purè di Ceci, o con Colì di Gambari.

Brodettati = Dopo bolliti li Sparaci si soffriggono con grasso di presciutto, e si ligano con Purè di gialli d' uova, o pure con Purè di piselli, o di giallo di Ragosta.

All'Oritana = Si bollono li Sparaci, e poi conditi con olio, petrosemolo, aglio, acciughe, ed origano, tutto ben trito, e condito di sale, e pepe; s' involtano dopo nella carta, e si fan cuocere pian piano sopra la graticola, o nel forno.

In varie maniere = Con lì Sparaci si posson far zuppe, e Pottaggi da grasso, e da magro. Cotti in brodo si servono per ornamento di carni lesse, o di pesci. Condiscono ed ornano tutte specie di ragù, e si mettono nei ripieni di Pasticci, e di Torte da grasso, e da magro. Si servono per fritture, e se ne fanno con uova gustose frittate.

DELLI RAPERONZOLI

I Raperonzoli sono figli veraci della terra, perchè li produce da se senza coltura, o industria. Di quest'Erba n' abonda molto il territorio Romano, e Toscano, e colà più che in altri luoghi se ne fa grandissim'uso per insalata cruda, e cotta, condita con olio, aceto, ed acciughe. Sono buonissimi i Raperonzoli anche in Pottaggio da magro, facendoli bollir prima in acqua, e dopo soffriggerli, con olio, aglio, petrosemolo, ed acciughe conditi di passarina, di pinocchi, di sale, e pepe.

DELLI CECI

Fra li legumi, sono stimatissimi i Ceci, i quali a differenza de' Piselli si usano per lo più secchi. Verdi si potrebbero condire in tutte quelle maniere già descritte de' Piselli, e secchi nel modo che siegue.

Dalla sera antecedente si mettono ammollo in acqua, e se non sono cocevoli ci si aggiugne una brancata di sale, o un pizico di cenere in panno lino ligata, o pur si stroppiciano con olio.

In Pottaggio = Si lavano la mattina, ed in pignatta di creta si mettono a cuocere con acqua fresca, e quando han dato pochi bolli se ne

cola, e ci si mette dell'attimo brodo di Bue condito di presciutto, cervellato di porco, erbe. Si faranno cuocere, e si serviranno con Colì di presciutto.

In Pottaggio da magro = Anche con acqua fresca si metteranno a cuocere i Ceci, ed a mezza cottura si condiranno di sale, peparoli intieri, agli intieri, petrosemolo trito, timo, foglie d'alloro, ed olio, e cotti che saranno si serviranno con Purè d'acciughe.

In Pottaggio alle paste = Data mezza cottura ai Ceci in acqua, ci s'aggiugne brodo di pesce, e cerfoglio con maggiorana trita; e quando son quasi cotti, ci si mettono dei maccaroncini, co'quali si faran finir di cuocere, e si serviranno con Purè di giallo di Ragosta.

In Pottaggio al butirro = Si cuocono i Ceci in acqua con sale, sellari triti, e scalogne; e quando si han da servire si condiscondo di butirro in buona quantità ligato con gialli d'uova.

In Bignè = Cotti i Ceci in brodo da grasso, e pesti con midolla di Bue, si passano per setaccio, e si uniscono con provatura, cannella, e gialli d'uova; se ne formano tanti bocconi rotondi, i quali s'infarinano, si passano nell'uova, e si friggono; servendoli con Purè di Latte.

Allo sfoglio = Con il suddetto composto de' Ceci, se ne fanno tanti bocconcini nello sfoglio, che si friggono, o pure s'infornano, e si servono polverati di zucchero.

In Torta da magro = Quando i Ceci son cotti in brodo di pesce, si pestano e si passano per setaccio, unendoci nella pasta, pinocchi, bottariche trite, acciughe, lattaroli di pesce, ed erbette trite soffritte nell'olio. Mescolato bene il tutto se ne forma una Torta con pasta frolla.

In Torta da grasso = Si cuocono i Ceci in brodo da grasso, e cotti si mettono con butirro, parmegiano grattato, panna di latte, ricotta, poco zucchero, cedro candito, cannella, ed uova; quando sarà tutto mescolato se ne formerà con pasta una Torta.

DELLE FAVE

Le Fave sono i legumi più sostanziosi degl' altri. Alcune Fave sono grosse, ed alcune son minute, anche alcune bianche, e alcune negre. Nel Salento se ne fa grand' uso dal minuto Popolo, che le prezzano per un secondo grano.

In Pottaggio = Nette che saranno le Fave verdi dal loro guscio, e scorza si soffriggono con grasso di presciutto, cipolline, targone, petrosemolo, e basilico, e si bagnano con brodo di Bue, col quale si fan cuocere, e si servono semplicemente.

In altro modo = Pulite le Fave si soffriggono con butirro, cipolline, lattughe trite, basilico, sale, e pepe; si bagnano con brodo, nel quale si faranno cuocere. Cotte si servono ligate di gialli d'uova stemperate con sugo di limone.

In

In altro modo = Si ſoffriggono le Fave con olio, acciughe, aglio, timo, e petroſemolo, e ſi bagnano con brodo di peſce, col quale cotte che ſono, ſi ſervono.

Alla Panna = Soffritte le Fave con butirro, e cotte lentamente in eſſo con ſale, pepe, e noce moſcata, ſi ſervono ligate di panna di latte ſopra croſte di pane.

Al ſapor di Ricci = Si ſoffriggono le Fave con olio, aglio, timo, targone, ſale, e pepe, e ſi bagnano con brodo di peſce, e quando ſon cotte ſi ſervono con ſapor di Ricci ſtemperati con l' iſteſſo brodo, e ſugo di limone.

Al ſapor di Fegato = Cotto che ſarà il Fegato di Merluzzo ſi peſta con acciughe, e ſi ſcioglie con brodo, ove ſaran cotte le Fave con petroſemolo, cipolline, aglio, ed olio.

In Torta da graſſo = Si ſoffriggono le Fave con graſſo, e ſi fanno lentamente cuocere condite di ſale; dopo ſi peſtano con midolla di Bue, pinocchi, gialli d'uova, e cedro candito, e ſe ne forma una Torta allo sfoglio da ſervirla calda.

Torta da magro = Le Fave ſi ſoffriggono con olio, cipolline, foglie di boraggine, acciughe, petroſemolo, ſale, e pepe; e quando ſaran cotte ſi meſcoleranno con fegati di peſce peſti; così ſe ne forma una Torta alla paſta frolla.

All' olio = Bollite, e cotte le Fave in acqua con ſale, e foglie d'alloro s'imbandiſcono con ſalſa di Tarantèllo, prima bollito, e dopo peſto con menta, petroſemolo, maggiorana, ed origano, condito di pepe, e ſciolto con olio, e ſugo di limone.

Delle Fave Secche = Quando le Fave ſon ſecche ſi mettono per un giorno prima ammollo nell'acqua, ſe le toglie quel coſetto nero, e ſi mettono con acqua freſca a cuocere in pignatta di creta; bollite che ſaranno ſe le cambia l'acqua, e ſi condiſcono con ſale, olio, cipolline, foglie d'alloro, origano, e pepe; cotte ſi ſervono per Pottaggio da Quareſima.

Alla Bianca = Le Fave ſecche pulite dalla ſcorza ſi mettono in acqua freſca a cuocere con una Cipolla. Biſogna che vadino ben ſtrette, e che cuocono a lento fuoco di brace cinto d' intorno alla pignatta, ſenza mai muoverle con meſtola, ma raggirarle col modo della ſteſſa pignatta; quando ſono a mezza cottura ſi condiſcono di ſale, d' olio, e di un mazzetto di petroſemolo, ſelleri ed una foglia d'alloro. Cotte ſe ne toglie il mazzetto, e con meſtola di legno frallarle in modo, che divengano crema; ſervendole dopo con fette di pane fritto.

In Bignè = Quando le Fave ſon cotte come qui ſi è detto, ſi verſano in una tortiera, e ſi fanno freddare, ed aſſodare. Aſſodate ſi tagliano a fette, le quali infarinate ſi friggono, e ſi ſervono calde.

In Frittata = Si ſoffriggono in olio cipolline, boraggine trita, petroſemolo, ed acciughe con pepe, e ſale, e ſi meſcolano con la favetta cotta del-

della suddetta maniera ; e per renderla più dura ci si mette del pan grattato col quale s'incorpererà bene. Se ne forma con olio una frittata e si serve con pane fritto intorno.

DELLI FAGIOLI

I Fagioli sono di varj colori, e varie forme. Se sian gustosi per cibo lo potran dire i Fiorentini Popoli, giacchè più degl'altri ne fanno in tutti i tempi grand'uso, particolarmente di quei bianchi secchi, a quali darò vario gustoso condimento, dopo che ho parlato dei verdi e teneri.

In Pottaggio all' Apiciana = Alli Fagioli verdi e teneri se li togliono le due punte estreme con i filamenti che sono per lungo, e se li darà con sale mezza cottura nell'acqua, dopo si soffriggono con olio, aglio, acciughe, petrosemolo, e capparini triti, conditi di sale, di pepe, e di poche goccie di aceto.

Al sugo di Vitello = Dopo che i Fagioli sono stati bolliti in acqua si tagliano a filetti, e si soffriggono con grasso di presciutto, petrosemolo, e maggiorana trita, e si bagnano con sugo di Vitello, col quale incorporati si servono con crostini intorno.

Al torna gusto = Data mezza cottura ai Faggioli in acqua con sale si fan freddare in acqua fresca ed asciucati si mettono in adobo con sugo di limone, sale, e pepe; dopo s'infarinano, e si friggono. Fritti si servono con salsa di presciutto trito, e bollito con aceto, zucchero, menta, foglie di alloro, corteccie di limone, e pepe.

All' sapor d' acciughe = Pesti metà acciughe, e metà pinocchi con rafano, uno spichio d'aglio, e foglie di targone, si stemprano con olio, sugo di limone, ed aceto, conditi di sale, e pepe; con questo sapore si condiscono i Fagioli, che saran cotti in acqua con sale.

Alla Giardiniera = In acqua con sale cotti che sono i Faggioli si servono con salsa di cipolline, petrosemolo, menta, aglio, targone, ed origano tutto trito, e condito d'olio, aceto, pepe, e sale; o pur con agresto schiacciato.

In Frittata = Bolliti i Fagioli in acqua con sale, si soffriggono con grasso di vitello conditi di basilico, e pepe. Dopo si pestano con midolla di Bue, cacio, e cedro candito, e si mescolano con presciutto trito, con uova sbattute, e con noce moscata rapata. Con questo composto se ne fa con pan grattato una frittata, o pure con pasta una Torta.

In altro modo = Quando i Fagioli son cotti in acqua si tagliano a filetti, e si soffriggono in olio con acciughe, petrosemolo, fegato, ed uova di pesce, e Purè di pomidoro, con la quale si faranno incorporare. Così conditi i Fagioli, si faranno fredare, e si metteranno fra la pasta d'olio, formandone una Torta.

Dei

Dei Fagioli secchi in Pottaggio da grasso = Siano i Fagioli grossi bianchi, o pure i piccoli coll' occhietto si mettono a cuocere in acqua fresca, cambiandola dopo alcuni bolli. Si condiscono con sale, pepe, fette di presciutto, sellari triti, petrosemolo, peparoli intieri, e sugo di carne; e quando saran cotti se ne toglieranno i peparoli, e si serviranno.

In Pottaggio da magro = Bolliti i Fagioli in acqua, si condiscono di sale, e pepe, e di cipolline, petrosemolo, bieta, boragine, aglio, e basilico, tutto trito, e soffritto con olio; e cotti che saranno si serviranno.

Alla Fiorentina = Si cuocono i Fagioli in acqua condita di sale, e cotti si servono con acciughe soffritte in olio, e conditi di pepe, e di sugo di limone.

Alla Vicenzina = Soffritte in olio cipolline, agli, peparoli, pomidoro, petrosemolo, acciughe, origano, ed alloro, si bagnano con brodo di pesce, e si fa il tutto disfare. Dopo si passa il denso sugo di tutto questo composto, che si porrà sopra i Fagioli già cotti in acqua con sale.

Al verde gusto = Pesti acciughe con aglio, petrosemolo, maggiorana, ed origano, conditi di pepe, si stemprano con olio, e sugo di limone. Con questa salsa si condiscono i Fagioli cotti in acqua con sale.

Alla moda = Il Fegato del Merluzzo quando è cotto si pesta con aglio, targone, e timo, si condisce di pepe, e si scioglie con olio, e sugo di limone, o con aceto, formandone una salsa propria per sopra i Fagioli cotti in acqua con sale.

All' Inglese = Cotti che saranno i Fagioli in acqua con sale peparoli, ed un mazzetto d' erbe, si soffriggono dopo con butirro, e si servono con sugo di limone.

Alla Corradina = Le Sorbe mature peste con botariche, acciughe, peparoli, aglio, origano, e basilico, si stemprano con olio, sugo, di limone. aceto, e brodo di pesce, e si fa una salsa (passata per setaccio) da condire i Fagioli cotti in acqua con sale, ed alloro.

DELLA LENTE

La Lente fresca è di niun uso. Secca riesce gustosissima in Pottaggio da grasso, e da magro, siccome si è detto dei Fagioli, alla quale bisogna aggiungerci per maggior condimento finocchi salvatici, foglie d' alloro, ed agli soffritti.

I Nobili mangiano la Lente cotta in brodo di Mallardo, o Anera in giorno da grasso; ed in brodo di Tinca, o Scorfano in giorno da magro.

DELLI FUNGHI

I Funghi ſono di varie ſpecie. I migliori ſono i Prugnoli, le Racelle, le Monitole, le Spongole, le Ovole, quei di Pioppo, e quei di ferola. In molti luoghi della Salentina Provincia vi ſono dei Finocchì ſalvatici, e queſti dalle loro radici sbucciano alcuni candidi Funghi, i quali per il piacevole loro odore, guſto, e delicatezza ſuperano di molto tutti gi'altri, onde ſtimatiſſimi nelle menſe ſi rendono. La ſtagione dei Funghi è nella Primavera, e nell' Autunno, e ſe ne fa uſo da tutti, non ſolo per vivanda, ſiccome ſi vedrà, ma per condimento di ragù, di Paſticci, di ripieni, e di qualunque altra coſa umida, tanto da graſſo, che da magro.

Funghi alla Parmeggiana ⩵ Puliti che ſaranno i Funghi ſi mettono per qualche tempo in acqua con ſale, affine di farli perdere quel viſcoſo cattivo umore, onde i Funghi abbondano; dopo ſi ſoffriggono con butirro, petroſemolo, e timo, e quando ſaran cotti ſi ſerviranno conditi di parmegiano, e ligati con gialli d'uova ſtemperati con ſugo di limone.

Al Colì di Vitello ⩵ Soffritti, e cotti che ſaranno i Funghi con graſſo di Vitello, cipolline trite, targone, ed aromati, ſi ligheranno con Colì di Vitello, e ſopra croſte di pane ſi ſerviranno.

Alla Panna ⩵ Si ſoffriggono, e ſi cuocono i Funghi con butirro, conditi di ſoglie di ſalvia, alloro, ſellari, ſale, e pepe; e nel ſervirli ſi ligano con panna di latte.

Al Preſcintto ⩵ Con graſſo, e fettoline di preſciutto ſi ſoffriggono i Funghi, petroſemolo, ed un ſenſo d' aglio, ſale, e pepe. Cotti che saranno, ſi metteranno nel piatto con croſtini di pane intorno conditi prima di gialli d' uova ſtemperati con ſugo di limone.

All' Acciughe ⩵ Guſtoſi rieſcono i Funghi ſoffritti in olio con aglio, petroſemolo, ed acciughe, e bagnati con latte di pinocchi, del quale incorporati ſi ſervono.

Alla Moreſca ⩵ Abbruſtolite le mandorle dolci, e peſte con bottariche, ſi ſtemprauo con brodo di peſce, formandone una Purè da ſervirla ſopra i Funghi prima ſoffritti, e cotti con olio, aglio, petroſemolo, e pepe.

In Iſcapece ⩵ I Funghi ſi friggono in olio coverti di paſtetta, o polverati di fior di farina, e ſi ſervono con ſalza di petroſemolo, aglio, acciughe, capparini, e targone, tutto peſto, e ſciolto con aceto, e condito di pepe, e poco zucchero.

Al dolce forte ⩵ Dopo bolliti in acqua i Funghi ſi friggono con uova, e ſi ſervono con ſalſa dolceforte, che ſi farà con aceto, zucchero, cannella, corteccie di limone, alloro, pepe, e polvere di moſtacciolo addenſata ſul fuoco.

In

In Pottaggio = I Funghi si servono in Pottaggio sì da grasso, che da magro, e riescono a tutti di piacere.

DELLI TARTUFFI

I Tartuffi sono di maggior gusto dei Funghi, e di maggior condimento nelle vivande. Sono di due specie, bianchi, e neri; gli uni, e gli altri sono ottimi purchè siano odorosi, e sodi. Nella nostra Italia sono stimati quei del Piemonte, per cui li mandano in lontane Città per regalo ai Signori, a quali tanto piacciono.

Tartuffi all'olio = Puliti i Tartuffi dalla loro ruvida, e terrea corteccia si riducono in fette, e si soffriggono con olio, aglio, petrosemolo trito, ed acciughe, conditi di sale, e pepe, e senza punto di umido si servono con sugo di limone.

Al latte di pistacchi = Soffritti i Tartuffi come qui sopra si è detto, si bagnano con latte di pistacchi pesti con bottariche, che incorporati di questo si servono sopra croste di pane.

Al sapor di Ragosta = Dopo che i Tartuffi sono stati soffritti con olio, aglio, e petrosemolo trito, si ligano con giallo di ragosta, o pur fegato di merluzzo pesto, e sciolto con brodo di pesce; e così sopra croste di pane si servono.

All' uova = Si soffriggono anche i Tartufi con butirro, e petrosemolo trito, e prima di servirli bisogna ligarli con parmegiano grattato, e gialli d'uova.

Alla Crema = Soffritti i Tartuffi con butirro, ed erbette aromatiche trite si servono ligati con panna di latte sopra fette di pane.

In frittata = Con grasso di Vitello e di presciutto soffritti i Tartuffi, e di petrosemolo trito conditi, si uniscono dopo con uova sbattute, e parmeggiano grattato, e se ne fa una frittata da servirla calda.

All' Vino = Con vino di Sciampagna, butirro, e spezie cotti i Tartuffi, si servono sopra fette di pane abbrustolito.

Alla Moda = Netti i Tartuffi, s'involgono nella carta, e si mettono a cuocere sotto le ceneri calde, fettati dopo, si servono con butirro, oppur con olio, sale, pepe, e sugo di limone.

All' erbette = Fettati i Tartuffi, si mangiano ancor crudi conditi di sale, pepe, petrosemolo, targone, menta, acciughe trite, olio, e sugo di limone.

In varie maniere = I Tartuffi in fette, o pure intieri si mettono nei pasticci da grasso, e da magro; come pure nei ragù, nelle frigasse, nei ripieni, e nei intingoli.

Se ne fanno zuppe con brodo di carne, e di pesce. Pesti i tartuffi, e stemprati con sugo di carne fanno ottima salsa per Vivande da grasso; e se stemprati con latte, e butirro servono per latticinj ed erbe, che fanno

anche ottima salsa; come pure gustoso condimento riesce in cose da magro, se pesti, e stemprati con brodo di pesce, o vino, o pur con latte di pinocchi, o di pistacchi.

DELL' ERBE, E FIORI PER CONDIMENTO.

Del Petrosemolo = Non vi è persona che non sappia l'uso del Petrosemolo. Condisce quest'erba ogni vivanda in brodo sia da grasso, o pur da magro, e tutte specie e qualità di Ragù. Verde orna allessi, e Vivande infreddo. Fritto si serve intorno a fritture. Peste le foglie con capparini, acciughe, ed aglio formano ottima salsa con aceto. Col sugo delle foglie si colorisce ciò che vivanda si vuole; e col suo seme si da gusto, ed odore a qualsia brodo. La Radice del Petrosemolo si mette a bollire con le Carni, e pesci lessi, e se si vuole si può servire per vivanda, ligata con gialli d'uova. Fritta in pastetta, oppure soffritta in olio con acciughe, e vino, è anche ottima.

DELLA MAGGIORANA

E' la Maggiorana un'erba odorosissima confacente anche a tutte le vivande da brodo si da grasso, che da magro; e la maggior sua fraganza è nel Mese di Maggio da dove prende il suo nome. E' picciolissima pianta con foglie minute, le quali fuor dello stipide intiere nelle vivande si mettono; ma nelle salse, e sapori si pestano con altri ingredienti.

DEL TARGONE

Il Targone è un erba d'un gusto acido aromatico, la quale secondo il Tanara non si moltiplica col seme, ma ponendo il seme di lino in una Cipolla, o scalogna nasce Targone, e si disperde per il terreno come la cramigna. Nella fine di Ottobre bisogna tagliarlo tutto, e coprirlo con letame, facendolo così stare per tutto l'inverno, che nella Primavera sbuccia di nuovo.

E'ottimo il Targone per l'insalatine di erbe friggide, contemperando col suo calore la frigidità di quelle. Se ne fa gran uso nelle Vivande da brodo si da grasso, che da magro. Il Targone posto in un vase di vetro al sole con aceto, lo fa divenire un aceto gustosissimo da servirsene per insalate, e salse.

DELLA PEMPINELLA

La Pempinella la chiamano anche selvastrella, la quale per comun detto antico si dice, che l'insalata non è buona nè bella ove non è la Pempi-

pinella. L'infusione di questa nel vino gusta molto il palato, ed è grato allo stomaco, particolarmente ne tempi Estivi. Si mette la Pempinella a bollire nella carne con la quale si mangia, siccome faceva ogni mattina l'antico Apicio.

DELL' ERBA S. MARIA

L'Erba S. Maria, opur Menta Greca serve in Cucina per dentro le salze, per le frittate, e per farne frittelle con pastetta; si tramezza anche nell'insalatine. Narra il Tanara, che piantata nell'Orto scaccia i Serpenti che vanno a lei vicino.

DEL CRESCIONE

Nasce il Grescione ne luoghi acquosi, ed è cibo companatico per i Persiani. Dall' Italiani se ne fa uso crudo per insalata intorno gli arrosti, e cotto nel brodo, si serve sopra l' allessi da grasso e da magro. Pesto, e sciolto con aceto, ed olio se ne fa una buona salsa per carni, e pesci freddi.

DELL' ORIGANO

Chiamasi l'Origano allegrezza de' monti dove da se nasce, ed è più odorifero di quello che negli Orti si semina. Le sue foglie tenere e verdi si tramezzano nell' insalata; quando son secche si adoprano sopra l' insalatina cotta, e sopra l' acciughe, al tarantello, ed al pesce in iscapece. Bollito nel mosto l'origano fa divenire il vino dolce. Si mette l'origano nelle minestre di legumi, nei ragù di carne di bue, nelle coste arrostite, e nei pesci.

DEL TIMO

Rende il Timo odorosissimo il luogo over nasce, e gustosissima la vivanda ove si pone. Ne godono assai di quest' erba l' Api, siccome riferisce il dottissimo Virgilio. Da buon gusto alle Vivande in brodo, ed agli arrosti di Castrato, d'Agnello, di Volatili sarvatici, e di pesci.

DELL' ACETOSA

L'Acetosa così chiamata dal suo gusto acetoso, o come altri Erba brusca, o forte. Nasce di seme, e trapiantosi moltiplicata, non ricusa niun terreno, risiste al caldo, ed al freddo, e dura tutto l' Anno.

Le foglie di quest'erba son buone con l'insalata; a filetti tagliati si mettono nelle frittate, nelli brodi di zuppe, e nell' altre vivande in umido da grasso, e magro. Peste le suddette foglie, se ne cava il sugo da condire carni, è pesci lessi, fritti, ed arrostiti, in particolare quelle di Castrato, ed Agnello. Se qualcheduno avesse mangiato frutto, o altra cosa acida per cui avesse li denti alligati, col mast icar quest'erba subito si rimettono.

DELLA SALVIA

Salvia Erba ch'è buonissima per condimento, e per vivanda assoluta. E' vantata molto dalla Scuola Salernitana. Erba che alligna in ogni luogo, e se si pianta vicino gli Arvaj degli Api fanno ottimo mele se delli fiori di questa si nutrono. Eccita l'appetito mangiandola con l'insalata. Da grato gusto agl'arrosti d'ucelletti. Fa buona salsa con presciutto, zucchero ed aceto. Bollita in latte con zucchero fa ottima bevanda. I suoi rametti teneri si friggono in pastetta fatta con farina di Castagne, o in uova, e servono per vivanda, o per ornamento. E buona per marinato a pesci quando è bollita con aceto, zafferano, ed aromati. La Salvia fritta è d'ottimo condimento a servire vivande arrostite, e fritte. Le Acciughe fritte tra le foglie di salvia, e pastetta sono gustosissimi. Dalli Fiori bulliti in giulebbe se ne fa ottima conserva.

DELLA MENTA

La Menta è un'Erba troppo aromatica, ed è di condimento all'insalate crude, e cotte, ed alli marinati di pesce. Pesta, e sciolta con aceto ed olio se ne fa buona salsa. E buona per condimento di braciole, e polpette di Bue, e per arrosti di pesce.

DELLA RUCHETTA

Si mangia la Ruchetta tramezzata con l'insalate di natura frigide; acciò col suo calore le contempra. Bollita la Ruchetta in brodo di carne si da per cibo a Vecchi, o a frigidi. Si soffrigge in olio con aglio, e serve per condimento ai salami, ed a legumi, come faggioli, lente, o ceci. Pesta con petrosemolo, e stemprata con olio, ed aceto, fa ottima salsa per carni fredde, per pesci lessi, e per insalatine di acciughe, o tarantello.

DEL CERFOGLIO

Il Cerfoglio si mangia con le tenere insalatine. Si serve nei brodi di zuppe, e nelle carni, e pesci lessi. Tritolato con petrosemolo, ed acciughe se ne fa salsa con olio, ed aceto. Il Cerfoglio si frigge in olio, o strutto, e se

e ſe n'ornano fritture, ed arroſti. Dà grato guſto il cerfoglio alli legumi cotti in olio, ed ai peſci in ragù.

DELLA PORCELLANA

La Porcellana ſi lava in vino, e ſi mangia in inſalata con i cedrioli, e lattuca. Si cuoce col ſugo d' arroſto di Caſtrato, e con eſſo ſi ſerve. Fritta è di condimento agli arroſti di quaglie, ed agnello. Bollita in vino, e condita di menta, targone, agli, peparoli, ed aceto, fa ſpiritoſa inſalata.

DEL BASILICO

Si adopera il Baſilico tritolato, per condimento di carne, e peſce in umido, per Pottaggio di cavoli cappucci, per legumi, e zuppe di piccioni; come pure ſi mette tramezzato nelle zucche, e petronciane fritte, quandò incaciate alla parmegiana ſi ſervono.

DELLA RUTA

Là Ruta è un controveleno grande, la quale in rametti adoperaſi nei ragù di funghi. E' di piacere ancora nelli ragù di carne porcina, perchè toglie la nauſia a quel graſſume che ha, e bollita la Ruta con aceto, e mele fa ottima ſalſa per peſce marinaro.

DEI FIORI DI SAMBUCO

Con i Fiori di Sambuco, meſcolati con uova, e cacio ſe ne fanno ottime frittate. Meſcolati con uova, e ricotta ſe ne fanno frittelle. I Fiori uniti alle loro cimette, e veſtiti di paſtetta, o pure infarinati e dorati ſi ſervono in frittura. Si ſervono ancora per ornamento di carni, e peſci leſſi, e d'inſalatine.

DEL ROSMARINO

Col Roſmarino ſi condiſcono vivande di carne, come ragù, e ſtragotti di Bue, d' agnello, e di ſalvagiume. Le cimette tenere di Roſmarino attuffate in paſtetta, o in uova, ſi friggono e ſi ſervono per vivanda, e per ornamento; e con i fiori poi di queſt' erba ſi fa grato ornamento alle inſalatine, ed alle carni, e peſci bolliti.

DEI

DEI TRALCI DI VITE

I Tralci di Vite bolliti in brodo di carne, fanno gustosa minestra per la State. Cotti che sono nel brodo, si servono sopra le carni bollite, o sopra a pesci. Bolliti in acqua i Tralci di vite, si possono friggere infarinati e nell'uova attuffati, o pure con pastetta; siccome anche si puol fare con le foglie tenere di vite.

DEL ZAFFERANO

Il Zafferano, o Croco nasce da cipollette, e forma un fiore rosso in varj filamenti, i quali si raccolgono l'Estate, e si conservano tutto l'anno ben chiusi in una scattola, per poi servirsene a colorire, e a render gustosi, i geli, i brodi, le salse, le mineстre di riso, e qualunque si voglia altra vivanda siccome grandemente si usava alle Cene di Lucullo.

DELL' ANASI

Gl' Anasi son certi semi che si mangiano la mattina per delizia. Si usano in diverse salse, nelli ragù di carni salvatiche, e nell' insalatine di acciughe, o tarantello. S' impastano gl' anasi col pane, e se ne formano ciampelle. Infusi gl'anasi nello spirito di vino, se ne fa acquavita, ed odoroso aceto se in questo si mettono. Distillati gl' Anasi con acqua fa odorosa lavanda.

DELLI CAPPARI

I Cappari in aceto sono di gran condimento, non solo alle varie insalatine di erbe, e di salumi, ma ancora alle vivande fredde, alle salse, e dentro i ragù e ripieni da grasso, e magro. Prima di servire i Cappari bisogna lavarli nel vino, a fine di farli perdere il gusto dell'aceto, e della salzedine. Dopo che i Cappari sono stati a maturare in aceto con sale, si passano in un vase con altro aceto condito di mele, finocchio dolce, finocchio salvadico, targone, menta, timo, cerfoglio, petrosemolo, ed acetosa, e così si avrà sempre preparata un insalata.

DELLE SCALOGNE

Le Scalogne sono una specie di cipolle che nascono a cespi, e servono molto alla Cucina, le quali non solo possonsi servire come le Cipolle, ma ancora si usano molto per salse, e dentro i pasticci. Arrostite le scalogne tra le ceneri calde, o in forno, o pure bollite in acqua si servono con-

condite d'olio, ſugo di limone, e pepe. Bollite poi in vino ſervono per ornamento di carni bollite. Si cuocono le Scalogne nel ſugo dell' arroſto, e con eſſo ſi ſervono.

DELL' AGLI

L' Agli ſon ſemi conoſciutiſſimi da pertutto, e neceſſarj nella Cucina. Sono l'agli eccidanti all'appedito, per cui ſe ne deve far uſo in molte ſalſe. Quaſi tutte le carni ſi devono cuocere con qualche aglio, ſi per guſto, vi ancora per levarli qualche male odore, ſuperando qualunque naturale, o accidentale che in eſſe ſiaſi. In Francia ſi mangiano gli agli nella primavera còn butirro, per corroborazione della ſanità. Fra noi ſi mangiano cotti ſotto la brace, conditi con olio, ſale, e pepe; e vi ſi condiſcono tutte ſorti di legumi. Biſogna però uſarli con parſimonia, a cagione del gran fedore che tramandano, ſebene, come ſcrive il Tanara, molti vantaggi ſe ne hanno.

DEL RAFANO, O RAMOLACCIO

Il Rafano è una Radice di un piccante ſtomatico, e tanto cruda, che cotta è grande eccitatrice dell' appetito, e però entra in molte ſalſe e brodi.

DELLA BETTONICA

Le virtù della Bettonica riferite da Antonio Muſa, che fu Medico di Ceſare Auguſto, ſono infinite; onde par, che queſt'erba abbia da ſervire per i ſoli ammalati, quando che è d'uſo anche per i ſani alla Cucina, ed alla Credenza, facendone con le foglie, e con i fiori ornamento all'inſalate d'erbe, e di ſalumi, ed ai carni, e peſci leſſi. I Fiori ſi cuocono in giulebbe, ſiccome ancora le foglie.

IDEA DELL' USO DELLE FRUTTA

Le Frutta ſono il parto degli Alberi, e di alcune Piante, le quali ſi mangiano per lo più crude, e volendole cotte ſi poſſono ſervire con ſimili condimenti come ſi è detto dell'Erbe. Le Frutta ſi candiſcono ancora in chiarito giulebato zucchero. Se ne fa delle Frutta compoſta in aceto, che ſerve alle Menſe per inſalatine. E cotte che ſaranno le Frutta in giulebbe ſe ne fanno guſtoſſime deligate Torte.